Domaine Trapet Riesling Grand Cru "Schoenenbourg" blanc sec 2014

Prix du produit :

166,50 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE
Vigneron(ne): Andrée TRAPET
Millésime: 2014
Appellation: Alsace Grand Cru
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Schoenenbourg
RVF: 15,5/20
Wine Advocate (Parker): 94/100
Cépage dominant: riesling

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE TRAPET
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Trapet Riesling Grand Cru "Schoenenbourg" blanc sec 2014

Commentaire rédigé par le domaine:

La robe est jaune clair avec des reflets verts, d'intensité moyenne . Le disque est brillant, limpide, transparent . Le vin présente de la jeunesse .

Le nez est franc, plaisant, retenu . Complexe, on perçoit de fines odeurs d'agrumes, citronnées, de végétal fin, de fleurs blanches . L'aération amplifie ces odeurs, précise le yuzu, les épices, le gingembre râpé, une touche lactique et dévoile un profil fumé minéral, de pierre à fusil . Le nez traduit à merveille la complexité juvénile de ce grand terroir . Une fois passée l'austérité, la

dimension du Schoenenbourg se précise .

L'attaque en bouche est dense, riche et douce . Le support alcool est corsé . On évolue sur un milieu à la vivacité délicate, marqué par du perlant . On retrouve la dominante d'arômes du nez, les agrumes, le zest de lemon, le citron vert, les fleurs blanches, les épices, le gingembre, le tout, finement fumé . On perçoit une pointe amère minérale . La finale présente une bonne longueur, 5-6 caudalies, ainsi qu'une vivacité franche . L'équilibre de ce vin marque une richesse originale, parfaitement contrebalancée par la tension du terroir . Tonique et éclatant, il présente une structure savoureuse .

Ne pas hésiter à l'associer, à table, à une cuisine goûteuse, des makis de lotte, graines de sésame et yuzu, un cabillaud rôti au gingembre et sa mousseline aux agrumes, un saumon caramélisé au miel et cédrat ou un fromage au lait de chèvre, type Chabichou du Poitou .

Température de Service : 12°C .

Potentiel de Garde : 8-9 Ans .

Indice de Douceur PL : 2-Vin Tendre .

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : 15,5/20*. Large, notes de fruits exotiques. Belle ampleur en bouche, aspect demi-sec.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, juin. 2017) : 94/100. *The 2014 Schoenenbourg Riesling is very clear, deep, pure and fresh on the nose, very concentrated but still young and reduced in its aromatic expression. This nose reminds me of a quarry populated by trucks and diggers. Full-bodied, round, pure, fresh and elegant with an impressive concentration and firm structure, this is an enormously complex Schoenenbourg with tight tannins and a very long and promising finish. A great dry Riesling! Drink 2019 - 2035.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Au nord de Riquewihr, les vignes courent sur le flanc sud et sud-est du coteau du Schœnenbourg entre 265 et 380 m d'altitude, en pente assez forte. Ce lieu-dit d'une superficie de 53,40 ha est établi sur des terrains de Keuper, marneux, dolomitiques et gypseux, riches en éléments fertilisants et qui retiennent bien l'eau. Ils sont recouverts de fines couches quaternaires de cailloutis siliceux de grès vosgien et de Muschelkalk, tandis qu'affleurent à l'extrémité est des marnes calcaires du Lias.

Sur le Schœnenbourg, le Riesling est roi. le Muscat et le Pinot Gris aussi y réussissent à merveille.

Réputés depuis le Haut Moyen-Âge, les vins du Schœnenbourg furent célèbres dans tous les

pays d’Europe du nord dès le XVIème siècle.
Le cartographe suisse Merian le mentionne en 1663 : «Le Schœnenbourg où pousse le vin le plus noble de ce pays…».

Voltaire en posséda plusieurs arpents.
Les Grands Crus Schœnenbourg, excellents vins de garde, développent des arômes puissants et riches. le microclimat du terroir est particulièrement adapté aux prestigieuses Vendanges tardives et Sélections de Grains nobles.

Surface de 130 ares

Production de 7500 bouteilles

Description brève du produit :

Le Grand Cru Schœnenbourg produit d'excellents vins de garde, développent des arômes puissants et riches, surtout après avoir sagement patienté dans les caves du domaine jusqu'à mi-2022. Le savoir-faire Trapet ajoute un caractère unique à ce Cru resté abordable pour un Grand Alsace.