Domaine Achillée Riesling "Eveil des Sens" 2022

Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE
Vigneron(ne): Fam. Dietrich (ACHILLEE, Alsace)
Millésime: 2022
Appellation: Alsace
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Eveil des Sens
Cépage dominant: riesling
Alcool (%/vol.): 11,5

Description brève du produit :

Capsule à vis pour lui garder sa fraîcheur. Cette cuvée, entrée de gamme du domaine, est rare et déjà contingentée. En effet, malgré la jeunesse du domaine, les restaurants et bars à vins se l'arrachent et c'est bien compréhensible : un excellent riesling déjà parfait à déguster jeune et à ce prix... Les vignerons ont choisi une capsule à vis pour maintenir sa fraîcheur à ce vin qui n'est pas destiné à une longue garde et qui se déguste dans les 5 ans après la vendange.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE ACHILLEE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

commentaires sur ce

Domaine Achillée Riesling "Eveil des Sens" 2022

Texte de la contre-étiquette : *"Nous sommes Achillée. Buvons un vin entier, riche et révélateur de terroirs. Disons je t'aime à la terre, à la vigne, à cette bouteille, ses artisans et ceux qui la partagent"*.

Fiche technique rédigée par le domaine

Vignes

Cépage : 100% riesling

Sol : graves sur Scherwiller (cailloux du cône de déjection de la vallée de Villé, très pauvre/léger, peu d'argile, très réactif), granite décomposé du Grand Cru Frankstein (Dambach-la-Ville) et des coteaux du piémont scherwillerois, schistes du Schieferberg de Bernardvillé.

Différent travaux : cépage plutôt tardif, il mérite une attention particulière pour déterminer une date de récolte permettant l'harmonie entre la fraîcheur des arômes et une maturité suffisante.

Climat en 2019 : le millésime 2019 a été particulièrement ensoleillé. Les sols se sont réveillés assez tôt. Rapidement, la végétation a été restreinte en eau, du printemps aux vendanges (350mm de précipitation sur l'année contre 550 en moyenne). Cela implique une faible pression maladies pendant la croissance végétative, un bel état sanitaire des raisins, mais des rendements faibles et une récolte tardive.
Rendement : 35hL/ha

Cave

Assemblage : 100% Riesling

Travaux : débourbage très peu exclusif, excellente matière première. filtration kieselguhr très lâche, sulfitage pré-mise uniquement (2,5 g/hl).

Temps : fermentation longue (8 mois), transformation malolactique dans la foulée, élevage en cuve inox sur lies de fermentation.

Anecdote : Assemblage de cuvées parcellaire, cet assemblage combine les avantages de chacun des lieux où la vigne est plantée. Le Riesling servira donc de dénominateur commun permettant d'apprécier ses grands frères de terroir.

Dégustation

Visuel : jaune d'intensité soutenue, nuances dorées.

Nez : intensité modérée à soutenue. Délicate présence de citron, orange, orange sanguine et de fruits exotiques mûrs (ananas et mangue). On trouvera aussi des notes de miel de sapin et de

pierre à fusil à l’ouverture. Finale épicée.

Bouche : l’attaque est sur la fraîcheur. Structure très marquée, acidité mûre qui lui confère une grande verticalité. Arômes d’agrumes soutenus avec une forte présence d’épices intégrée en fin de bouche, soulignée par une salinité importante.

Accord mets et vin : En entrée sur une carpaccio d’ananas à l’huile d’olive et au poivre. Sur des écrevisses accompagnées d’un risotto aux blettes. Enfin, sur un dessert à base d’agrumes.

Garde : La présence marquée d’acides mûrs lui confère une garde d’au moins 10 ans.

Cette cuvée est fermée par une capsule à vis pour lui conserver sa fraîcheur.