Domaine Achillée Riesling "Hahnenberg" blanc sec 2020

Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE
Vigneron(ne): Fam. Dietrich (ACHILLEE, Alsace)
Millésime: 2020
Appellation: Alsace
Couleur: blanc 1/2 sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Hahnenberg
Cépage dominant: riesling
Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE ACHILLEE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

commentaires sur ce

Domaine Achillée Riesling "Hahnenberg" 2020 :

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"*.

Pour l'environnement, le domaine a décidé de ne plus utiliser de capsule en aluminium (purement esthétique), mais pas d'inquiétude, le vin est parfaitement protégé et le paiement des taxes (représenté par la Marianne désormais plus obligatoire) est bien effectué !

Fiche technique rédigée par le domaine

Vignes

Cépage : 100% riesling

Sol : grès sur Châtenois provenant exclusivement de l'Appellation Coteaux du Haut-Koenigsbourg.

Différent travaux : palissage rigoureux, ébourgeonnage, suppression des entre-coeurs. Traitement depuis 8 ans avec huiles essentielles pour limiter l'apport en cuivre, et depuis 20 ans en biodynamie : sur cette parcelle, les vignerons sont fiers d'avoir recensé 152 des 258 variétés végétales recensées dans la région !

Rendement : 55 hl/ha

Cave

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

Temps : fermentation de douze mois environ, élevage total de vingt-deux mois en cuve inox sur lies de fermentation.

Dégustation

Visuel : Jaune clair aux nuances argentées, grande limpidité.

Nez : intense, aux notes de céréales grillées, de pêche, abricot, nectarine, de lies de vin. Léger sous-bois. Résultante d'une très grande maturité, d'un sol riche et d'un ensoleillement long.

Bouche : Volume très important, grande générosité aromatique équilibré d'une trame acide soutenant une grande longueur. On retrouve les notes d'agrumes (orange sanguine, citron mûr) accompagnées de thym, de romarin et de miel. Finale soulignée par une grande salinité et la présence marquée d'épices.

Accord mets et vin : Poisson de caractère, cuisine japonaise, viande à chair blanche en crème, carpaccio, gaspachio, agneau au thym rôti dans son jus, salade de fruits, macarons et tiramisu aux agrumes.

Garde : une vingtaine d'années.

Anecdote

En plus de la richesse des grès des côteaux du Haut-Koenigsbourg, la parcelle exposée plein Est est la première à bénéficier d’un ensoleillement conséquent. En effet, le Hahnenberg (montagne du coq) est la colline sous-vosgienne la plus à l’Est de l’ensemble du piémont alsacien. Le coq était donc le premier à chanter le matin, ce qui lui a donné son nom : La montagne du coq. Outre la grâce de l’anecdote, la vertu climatique de la qualification joue un grand rôle dans la grande maturité des raisins.

Description brève du produit :

Un Riesling **biodynamique** (Demeter) issu d'une magnifique parcelle qui bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel : Belle garde potentielle (10 à 20 ans), grande générosité aromatique, belle trame en bouche et bonne longueur. **ATTENTION** : L'étiquette précise "**demi-sec**" mais pour nous c'est plus un sec, avec comme toujours en Alsace quelques sucres résiduels (6g/litre) qui le rendent tellement séduisant ! **Attention (2)** : Pour l'environnement, le domaine a décidé de ne plus utiliser de capsule en aluminium (purement esthétique), mais pas d'inquiétude, le vin est parfaitement protégé et le paiement des taxes (représenté par la Marianne désormais plus obligatoire) est bien effectué !