Domaine Trapet Riesling "Riquewihr" blanc sec 2023

Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE
Vigneron(ne): Andrée TRAPET
Millésime: 2023
Appellation: Alsace
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Riquewihr
RVF: 94/100
Wine Advocate (Parker): 92-93/100
Cépage dominant: riesling

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE TRAPET
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Trapet Riesling "Riquewihr" blanc sec 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **94/100**. *Riquewihr progresse encore en énergie et allonge, plus vaste dans ses dimensions mais sans la moindre lourdeur.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, février 2025) : 92-93/100*. Raised in stainless steel, the Riquewihr Riesling 2023 R.Q.W.R. is from granite, sandstone, limestone and marl. It opens with an intense yet pure, elegant and fragrant nose with coolish lemon and stony aromas. Medium-bodied, lush and intense on the palate and still a bit reductive, this is a very saline and ascetic but also juicy and mineral dry Riesling that represents the coolish terroir of*

Riquewihr. Tasted as a sample in April 2024. ***Drink date 2026-2045****.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

La robe est jaune citron avec des reflets clairs, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, intense. Dominé par des odeurs d'agrumes confits, le citron jaune, le cédrat et un caractère terpénique affirmé. L'aération amplifie ces odeurs, précise le naphte, et laisse apparaître les fleurs blanches, le végétal fin et les épices, le gingembre. Le nez traduit une parfaite expression variétale, teintée de terroir. Mûr et complexe, il affiche déjà une belle définition.

L'attaque en bouche est charnue, le support alcool corsé. On évolue sur un milieu vif et perlant. On retrouve les arômes du nez, toujours marqués par les agrumes, le cédrat, le citron jaune, les fleurs blanches, les épices, le gingembre et, en filigrane, cette touche fumée caractéristique. La finale présente une belle longueur, 6-7 caudalies, ainsi qu'une vivacité franche persistante. L'équilibre se montre précis et élégant, dans la veine du secteur et bien tendu par le millésime, ce vin est exemplaire.

J'aime l'associer, dès le beau temps revenu, à des makis saumon avocat, des scampis au beurre d'agrumes, orange et pamplemousse, épicés au poivre long de java, un baeckaoffe de poissons de rivière ou un fromage au lait de chèvre, type Valençay.

Température de service : 12°C.
Potentiel de garde : A déguster dès à présent et sur 10 ans.
Indice de douceur PL : 1-Vin Sec.

Les historiens pensent qu'il s'agit de l'*Argitis minor* des Romains. On le retrouve en Alsace dès le 15ème siècle après un crochet par la Rhénanie et par l'Orléanais! Plus proche de nous, les vignerons le nomment "Gentil Aromatique" (*Edle gewurtztraube*). Avant la Révolution, il se limite à quelques clos d'exception, seuls véritablement capables de le faire mûrir.

Les sols sont granitiques issus du prolongement du Schlossberg, ce terroir confère aux vins qui en sont issus beaucoup de pureté et de tension. Le vieillissement exalte leur minéralité et apporte une touche mielleuse et suave. Son accord avec les poissons fins, les fruits de mer et le délicieux coq au Riesling (dont je peux vous confier la recette) est remarquable.

Superficie : 1 ha
Production : 5.000 bouteilles

Description brève du produit :

94/100 RVF et 92-93/100 Reinhardt/Parker. Quand Monsieur est à Gevrey Chambertin, Madame est à Riquewihr pour notre plus grand bonheur ! Andrée Trapet propose (avec ses enfants) un riesling biodynamique bien vif et très "agrumes", dont la minéralité apparaît avec l'âge... vous choisirez - ou pas - de le faire vieillir en cave, selon vos goûts !