

Domaine Trapet Riesling Grand Cru "Schoenenbourg" blanc sec 2019



Prix du produit :

354,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Andrée TRAPET

Millésime: 2019

Appellation: Alsace Grand Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Schoenenbourg

RVF: 96/100

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: riesling

Description brève du produit :

Le Grand Cru Schoenenbourg produit d'excellents vins de garde, développent des arômes et saveurs puissants et riches, surtout après avoir sagement patienté dans les caves du domaine jusqu'à mi-2025. Le savoir-faire Trapet ajoute un caractère unique à ce Cru resté abordable pour un Grand Alsace.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE TRAPET
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Trapet Riesling Grand Cru "Schoenenbourg" blanc sec 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 : 96/100. *Le Schoenenbourg présente des arômes de fleurs séchées et de fruits jaunes, ainsi qu'une note de curry. Sec et rayonnant, ce vin lumineux est doté d'une intensité vibrante, avec des amers baroques et une persistance hors du commun.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, mars 2023) : 95/100. *The golden-yellow colored 2019 Schoenenbourg Riesling is super clear, refined yet also intense and substantial on the concentrated nose that reveals clear and lemony fruit with saline notes of crushed stones. Finely reductive. Lush and intense on the palate, with lemon bitters and a characterizing salinity as well as vital and lively but fine acidity, this is a spectacularly good Schoenenbourg with fine tannins and a grapefruit-bitter and saline finish. Somewhere between off-dry and semi-sweet, this is a great vin de terroir with a long and complex as well as sustainable finish that indicates huge aging potential. 14.5% stated alcohol. Natural cork. Tasted in January 2023. **Drink 2023 - 2050.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Au nord de Riquewihr, les vignes courent sur le flanc sud et sud-est du coteau du Schoenenbourg 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 Schoenenbourg, le Riesling est roi. le Muscat et le Pinot Gris aussi y réussissent à merveille.

Réputés depuis le Haut Moyen-Âge, les vins du Schoenenbourg furent célèbres dans tous les pays d'Europe du nord dès le XVIème siècle. Le cartographe suisse Merian le mentionne en 1663 : «*Le Schoenenbourg où pousse le vin le plus noble de ce pays...*».

Voltaire en posséda plusieurs arpents.

Les Grands Crus Schoenenbourg, 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 220 ares, production de 6000 bouteilles