Riesling 2024 - AOC Alsace Blanc - sec

Commentaire de Dégustation

Le Riesling est l'un des « grands » cépages blancs. Il réunit harmonieusement la finesse et la race qu'apprécient les connaisseurs. Son caractère tardif lui permet de rire des gelées de printemps, et de profiter pleinement des arrières saisons ensoleillées. La robe est brillante jaune pâle. Au nez les arômes sont fins, à dominante fruitée. L'attaque en bouche est vive sur des saveurs d'agrumes. La minéralité est encore discrète et s'intensifiera dans le temps. On y découvre cependant déjà de réelles notes de salinité. Un vin de gastronomie !

Vignoble

Diverses parcelles de Hunawihr et Ribeauvillé.
Sol marno-calcaire sur muschelkalk.
Age des vignes : 30 ans
Densité de plantation : 5500 pieds/hectares
Travail du sol : labour et enherbement
Rendement : 65 hl/hectare

Cépage

100 % Riesling

Vinification & élevage

Vendanges manuelles
Pressurage des raisins entiers
Elevage sur lies fines en cuve inox durant 6 mois

Caractéristiques Organoleptiques

Alcool : 12.5 % vol - Acidité (tartrique) : 6 g/l
Sucre résiduel : 1,55 g/l

Garde

5 ans



Millésime 2024

2024, un millésime « à l'ancienne » !
Après les records de chaleurs et de déficit hydrique des dernières années, 2024 dénote, avec une pluviométrie exceptionnelle. Observation, adaptation et efforts ont été les maîtres mots de ce millésime.
Début 2024, températures moyennes supérieures à la normale : débourrement précoce, rendant la vigne plus sensible au gel printanier. Heureusement il n'en est rien. En mai, le ton est donné : températures froides et fortes précipitations s'installent, favorisant le développement des maladies cryptogamiques. La vigilance est de mise. Températures plus clémentes dès le début de l'été : accélération du développement végétatif mais aussi de la pression cryptogamique. Les travaux s'enchainent très rapidement et s'intensifient. Climat plus chaud au mois d'août qui favorise et accélère la maturité des raisins. Le retour de la pluie et la baisse des températures en septembre = un millésime plus tardif que prévu. Premiers coups de sécateurs le 09 septembre. La vigne est plutôt généreuse et les raisins murs, avec des degrés alcooliques plus bas et une acidité plus marquée que les dernières années. Les vendanges se poursuivrons jusqu'au 10 octobre malgré une météo qui restera capricieuse. volumes heureusement supérieurs à l'année dernière.

Accords Mets & Vins

Fruits de mer, coquillages, poissons (crus, vapeurs ou grillés), escargots, volailles grillées, fromages frais (brebis, chèvre,)…

Labels

BIODYVIN