Riesling Esprit Libre 2023 - AOC Alsace Blanc - sec

Commentaire de Dégustation

Ce Riesling « Esprit Libre » est né d'une envie de produire des vins au plus près de leur état naturel. Aucun intrant à l'exception d'une infime dose de sulfites la veille de la mise en bouteille. Ceci comporte quelques risques, nécessite un travail d'une extrême précision et un suivi très rigoureux. Ce vin présente une robe jaune soutenue. Au nez les arômes sont de dominante minérale et citronnée à la fois. En bouche, on découvre un vin sec, soyeux aux saveurs d'agrumes. Ce Riesling est fort bien structuré et puissant, la minéralité est déjà bien présente et affine l'ensemble.

Vignoble

Sélection parcellaire de Hunawihr
Sol marno-calcaire sur muschelkalk
Age des vignes : 30 ans
Densité de plantation : 5500 pieds/hectares
Travail du sol : labour et enherbement
Rendement : 50 hl/hectare

Cépage

100 % Riesling

Vinification & élevage

Vendanges manuelles
Pressurage des raisins entiers
Elevage 6 mois en cuve inox
Mise en bouteille douce par gravité

Caractéristiques Organoleptiques

Alcool : 13,7 % vol
Acidité (tartrique) : 5,9 g/l
Sucre résiduel : <1 g/l



Millésime 2023

Une année à nouveau atypique, marquée par des températures records et la sécheresse. Un millésime exigeant où vigilance et adaptation ont été de mise ! Hiver doux et sec avec un déficit en eau. Puis la tendance s'inverse : mars et avril sont généreusement arrosés. Début mai, les températures élevées permettent à la plante de croître rapidement. Les inflorescences laissent présager un millésime généreux. Dès juin, le climat très chaud et sec entraîne une croissance rapide du végétal : nous devons nous adapter et enchaîner rapidement les travaux dans les vignes. A la fin du printemps, météo chaude et sèche + vent = sécheresse précoce. Mi-juillet, les températures chutent et la véraison tarde. Mais alors que nous pensions nous diriger vers un millésime plus tardif, tout s'accélère dès la fin août avec l'enchaînement de plusieurs jours caniculaires. Une belle arrière-saison se profile. La succession des nuits fraîches permettent une maturation aboutie de nos raisins. Les premiers coups de sécateurs sont donnés le lundi 4 septembre. Après 5 semaines de vendanges, c'est le clap de fin pour ce millésime de challenge, avec des vins plein de promesses à venir…

Accords Mets & Vins

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

Garde

2 ans

Labels

BIODYVIN · AGRICULTURE BIOLOGIQUE · vigneron indépendant

Terres d'étoiles · Domaine Christophe Mittnacht · Vignoble en biodynamie · Alsace · Bureaux : 14 A rue du Hofbruennel - F 68150 Hunawihr · Cave : ZA du Birgerlsgaerten - F 68150 Ostheim
Tél : 06 07 97 55 00 · Mail : contact@terresdetoiles.com · www.terresdetoiles.com · SARL au capital de 5 000 euros · 814 977 245 RCS COLMAR - N° TVA Intracommunautaire FR90 814 977 245