

# Domaine Achillée Riesling "Hahnenberg" blanc 2016



Prix du produit :

**144,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Fam. Dietrich (ACHILLEE, Alsace)

Millésime: 2016

Appellation: Alsace

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Hahnenberg

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: riesling

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE ACHILLEE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

commentaires sur ce

**Domaine Achillée Riesling "Hahnenberg" 2016**

**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".*

**Guide Bettane et Desseauve 2020** (août 2019) : 15,5/20. Un des deux domaines élus "producteur de l'année" en Alsace ! *Droit, pur et tendu, plus conventionnel et consensuel peut être que schieferberg mais tout aussi intéressant et savoureux, généreux et citronné.* Fourchette d'apogée 2018-2025.

Accords mets et vins : poissons fumés, sushis, saumon, cuisine indienne, légumes marinés ou

---

grillés, crustacés, épousses, quiches, tartes, cuisine chinoise, sardines, asperges, chutneys et saveurs sucrées salées.

## **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** : 60 hl/ha

### **Cave**

**Travaux** : débourage 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 intense aux nuances dorées.

**Nez** : Intense, aux notes florales (réglisse), de pêche, abricot, nectarine, de lie 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). Finale soulignée par une grande salinité.

**Accord mets et vin** : fruits de mer, poissons de caractère, cuisine japonaise, viande à chair blanche en crème, carpaccio, gaspacho, fromages affinés (comté 18 mois, Sainte Maure) salade de fruits, macarons, tiramisu aux agrumes.

---

**Garde** : 5-10 ans, voire plus.

### **Anecdote**

En plus de la richesse des grès des coteaux 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 et la belle longueur en bouche qui en résulte.

### **Description brève du produit :**

**15,5/20 B+D.** Un Riesling **biodynamique** (Demeter) issu d'une magnifique parcelle qui bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel : Belle garde potentielle (10 ans au moins), grande générosité aromatique, belle trame en bouche et bonne longueur. 12% Alc./Vol.