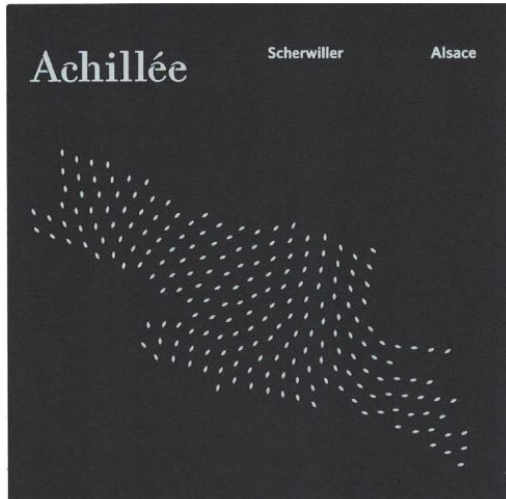


Domaine Achillée Riesling "Scherwiller" blanc sec 2017/18



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

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

Millésime: 2017-2018

Appellation: Alsace

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Scherwiller

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: riesling

Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit :

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

commentaires sur ce

Domaine Achillée Riesling "Scherwiller" blanc sec 2017/18

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".*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, mars 2023) : **92/100**. *From vines averaging 55 years of age on gravelly soils of the commune, the NV Scherwiller (LRISE 7-8) is a pure Riesling that unites the contrasting vintages 2017 (cool) and 2018 (warm). Fermented in stainless steel, the wine exhibits an intense golden-yellow color and a dense and concentrated bouquet of fully ripe stone fruits, lemon zests and almonds, based on perfectly ripe fruit. Full-*

bodied and elegant on the palate, with a rich and intense texture and ripe acidity, this is an elegant and linear dry Riesling with ginger, lemon and vegetal notes. On the finish, it's quite bitter and with a more robust and sustainable character. This is an interesting and complex white with firm tannins and a tight, still-closed finish. This Riesling will probably take years to gain more finesse and transparency. It is powerful and elegant in texture but far from being a Riesling that you might expect. A carafe might help. " We thought by blending the two vintages 2017 and 2018 we could balance these extremes to obtain a more harmonious wine," explains Jean Dietrich. The appellation allows him to blend vintages, but they cannot be declared on the label, hence the "7-8" as part the lot number. 12.5% stated alcohol. Natural cork. Tasted in February 2023. Drink date 2027-2040.

Fiche technique rédigée par le domaine

Vignes :

Composition : 100% riesling sur des parcelles de 55 ans en moyenne.

Sol : graves sur Scherwiller (cailloux du cône de déjection de la vallée de Villé, très pauvre/léger, peu d'argile, très réactif), provenant exclusivement de l'Appellation Communale Riesling de Scherwiller.

Différent travaux : palissage rigoureux, suppression des entre-coeurs.

Climat en 2017 : grande gelée printanière, affectant particulièrement ce terroir de plaine. Une grande partie de la récolte a été perdue, concentrant les raisins survivants.

Climat en 2018 : année généreuse, compensation d'une petite récolte en 2017. Alternance de précipitations et de périodes d'ensoleillement, été indien permettant des dates de récolte optimales.

Rendement moyen : 50hL/ha

Cave :

Assemblage : 100% Riesling de Scherwiller, sur 2017 et 2018.

Travaux : débouillage très peu exclusif, excellente matière première. 2017 a apporté la structure au vin, alors que 2018 a permis de voir la chair s'enrober autour de cette colonne vertébrale. Une semaine avant la mise, filtration tangentielle à basse pression, sulfitage pré-mise uniquement (4,5g/hL).

Temps : fermentation de cinq mois environ, élevage en cuve inox sur lies de fermentation. Assemblage des millésimes un mois avant la mise en bouteilles.

Dégustation :

Visuel : Jaune très intense aux nuances rose-dorées.

Nez : Intense, aux notes marquées d'agrumes, de pêche, abricot, nectarine, mirabelle, d'éclats d'amande. Résultante d'une très grande maturité.

Bouche : Volume important, équilibré d'une trame acide soutenant une grande longueur. On retrouve les notes d'agrumes (orange sanguine, pamplemousse). Finale soulignée par des notes épicées.

Accord mets et vin : Poisson de caractère, cuisine japonaise, carpaccio, gaspachio, salade de fruits, macarons et tarte au citron.

Garde : une vingtaine d'années.

Anecdote :

La grande maturité des vignes, les faibles rendement et la haute densité de plantation confèrent une grande maturité aux raisins. Cette concentration permet de mettre en relief la finesse des sols de grave de la plaine de Scherwiller.

Description brève du produit :

Une liberté de vinification rare en Alsace donne naissance à ce 2017-2018, dont l'assemblage semblait évident aux vignerons : la structure apportée par les 2017, et la finesse par les 2018. Une merveille de minéralité ! **ATTENTION** : Pour l'environnement, le domaine a décidé de ne plus utiliser de capsule en aluminium (purement esthétique), mais pas d'inquiétude, le vin est parfaitement protégé et le paiement des taxes (représenté par la Marianne désormais plus obligatoire) est bien effectué !