

Domaine Trapet Riesling Grand Cru "Schoenenbourg" blanc sec 2012



Prix du produit :

246,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Andrée TRAPET

Millésime: 2012

Appellation: Alsace Grand Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Schoenenbourg

RVF: 17,5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: riesling

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Trapet Riesling Grand Cru "Schoenenbourg" blanc sec 2012

La Revue du Vin de France (mars 2021) : *Sa matière se montre serrée, laissant davantage la place à son terroir qu'à son fruit. Pour reprendre les mots de Pierre Trapet, "sa texture est moins farineuse, mais plus granuleuse". Ciselé, avec une acidité omniprésente, pur et aérien. Ses beaux amers participent de sa belle complexité.*

Vigneron (n°36, Printemps 2019) : *La trame est là, quel que soit l'impact du millésime, l'essence du lieu ne ment pas : fraîcheur, amplitude, profondeur, longueur. Les amers nobles réveillent les sens. L'histoire des hommes s'y mêle, Voltaire en possédait quelques arpents.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : 17,5/20. *Sur les grands crus, les vignes ont été plantées il y a quarante-cinq ans, et on est séduits par ces vins au profil toujours sec et intense.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, sept. 2015) : 91/100. *The 2012 Riesling Grand Cru Schoenenbourg has a fascinatingly deep, clear, precise and lemon-flavored bouquet indicating an almost aristocratic flintiness and purity. Piquant and highly elegant on the palate this dry, full-bodied and tension-filled Riesling is minerally structured and marked by its delicately racy acidity and aromatic intensity. The finish is firm and long and the aging potential of this truly dry Riesling is 10 and more years. It is a rather medium-dry Pinot that should be aged for ten or more years. Drink 2016 - 2025.*

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 130 ares

Production de 7500 bouteilles

Description brève du produit :

Le Grand Cru Schoenenbourg produit d'excellents vins de garde, développent des arômes

puissants et riches, surtout après avoir sagement patienté dans les caves du domaine jusqu'à mi-2020. Le savoir-faire Trapet ajoute un caractère unique à ce Cru resté abordable pour un Grand Alsace.