

Domaine Trapet Riesling "Riquewihr" blanc sec 2023



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Andrée TRAPET

Millésime: 2023

Appellation: Alsace

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Riquewihr

Cépage dominant: riesling



Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE TRAPET + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Trapet Riesling "Riquewihr" blanc sec 2023

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, février 2025) : 92-93/100. Raised in stainless steel, the Riquewihr Riesling 2023 R. R. Q. W. R. is from granite, sandstone, limestone and marl. It opens with an intense yet pure, elegant and fragrant nose with coolish lemon and stony aromas. Medium-bodied, lush and intense on the palate and still a bit reductive, this is a very saline and ascetic but also juicy and mineral dry Riesling that represents the coolish terroir of Riquewihr. Tasted as a sample in April 2024. **Drink date 2026-2045.**

Fiche technique rédigée par le domaine :

Superficie : 1 ha

Production : 5.000 bouteilles

Les historiens pensent qu'il s'agit de l' "*Argitis minor*" des Romains. On retrouve le cépage riesling en Alsace dès le 15ème siècle après un crochet par la Rhénanie et par l'Orléanais! Plus proche de nous, les vigneronns le nomment "Gentil Aromatique" (Edle gewurtztraube). Avant la Révolution, il se limite à quelques clos d'exception, seuls véritablement capables de le faire mûrir.

A Beblenheim, mes grands parents l'ont planté sur le Burgreben (vigne du château) et le Hagenschlauf, ces deux terroirs calcaires offrent à nos Riesling dans leur jeunesse de beaux arômes floraux et citronnés.

Le vieillissement exalte leur minéralité et apporte une touche mielleuse et suave. Son accord avec les poissons fins, les fruits de mer et le délicieux coq au Riesling (dont je peux vous confier la recette) est remarquable.

Description brève du produit :

Quand Monsieur est à Gevrey Chambertin, Madame est à Riquewihr pour notre plus grand bonheur ! Andrée Trapet propose (avec ses enfants) un riesling biodynamique bien vif et très "agrumes", dont la minéralité apparaît avec l'âge... vous choisirez - ou pas - de le faire vieillir en cave, selon vos goûts !