



Auxerrois Vieilles Vignes, 2018

Domaine Albert Mann

FRANCE, ALSACE, ALSACE

Un vin gourmand pour un plaisir immédiat

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique BIODYVIN
CÉPAGE(S)	100% Auxerrois
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Environ 45 ans
RENDEMENTS	55 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	6 g/l
SUPERFICIE	80 ares
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur les communes de Wettolsheim et de Kientzheim
EXPOSITION	Variées avec de légères pentes
GÉOLOGIE DU SOL	Graves et argilo-calcaire
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Pressurage pneumatique et fermentation en cuves inox.
ÉLEVAGE	Élevage sur lies fines avec levures indigènes. Vin non levuré et sans aucun collage.
DÉGUSTATION	Robe de couleur très pâle. Au nez, des arômes complexes de fruits jaunes, de pêche, de reine-claude et d'abricot. Après aération, une envolée de notes d'épices, de poivre et girofle. En bouche, le vin offre une belle vivacité qui donne du mordant à cette cuvée issue de vieilles vignes. L'attaque est souple et la trame aromatique de fruits mûrs apporte de la tenue, du fond et de l'intensité. Des sensations multiples rivalisent au palais. La finale est savoureuse, suave et se termine sur une superbe salinité.
CONSOMMATION	Parfait pour une salade de saumon fumé et de têtes de violon, une fondue savoyarde ou un cari de crevette. Servir à 12°C. Prêt à boire.

CODE SAQ
12558765

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
26.30 \$





À PROPOS DU PRODUCTEUR

Située à Wettolsheim dans le Haut-Rhin, cette exploitation alsacienne historique est née de l'union de deux familles de vignerons : les Mann, vignerons depuis le début du 17^e siècle et les Barthelmé, les actuels propriétaires, vignerons depuis 1654. Les frères Barthelmé, Maurice et Jacky ont agrandi le domaine familial et cultivent aujourd'hui 23 hectares de vignes réparties en une centaine de petits îlots de culture, travaillés comme de petits jardins. Le domaine compte sur sept hectares cinq Grands Crus (Schlossberg et Furstentum à Kientzheim, Steingrubler et Hengst à Wettolsheim, Pfersigberg à Eguisheim), et sur trois autres hectares deux Lieux-dits et un Clos en monopole (Altenbourg à Kientzheim et Rosenberg à Wettolsheim et le Clos de la Faille à Wintzenheim). Pour tirer le meilleur de ce patrimoine de parcelles, les vignerons mettent un point d'honneur à la qualité de leur végétal, en replantant en sélections massales, en recherchant un maximum de diversité des pieds. L'encépagement est composé de riesling (31%), de pinot blanc auxerrois (19%), de pinot gris (18%), de gewurztraminer (17%), de pinot noir (12%) et de muscat (3%). Les vignes sont âgées en moyenne de 35 ans, mais le vignoble comporte quelques très belles vieilles vignes de plus de 60 ans. Si la biodynamie est pratiquée depuis 1997, la certification officielle de l'intégralité du domaine s'est faite en 2010 par Biodyvin et en 2000 par Ecocert pour la certification bio. Pour eux, « cette culture demande beaucoup de travail et est plus coûteuse, mais elle donne au vin le reflet le plus pur d'un terroir et son identité propre ». Les parcelles sont labourées, souvent enherbées, mais travaillées sous-pieds. De nombreuses préparations biodynamiques sont appliquées ainsi qu'un compost maison pour stimuler la vie microbienne du sol. Les vendanges sont manuelles, les raisins sont récoltés à juste maturité, mais tout de même relativement tôt, car le vigneron recherche une grande fraîcheur. Les rendements sont plutôt faibles, souvent entre 30 et 40 hl/ha. En cave, le travail est peu interventionniste avec une recherche maximale de finesse. Les extractions sont très douces, de type infusion, afin d'obtenir des jus clairs qui ne nécessitent pas d'ajout de produit œnologique, excepté le soufre en faible dose. Les fermentations se font avec les seules levures indigènes. Peu d'opérations sont réalisées et les vins ne sont pas collés. Le résultat est impressionnant et ce domaine se place aujourd'hui parmi les plus réputés d'Alsace. Leurs vins, d'une grande race et très élégants sont prisés pour leur côté très digeste, leur complexité et leur profondeur.