



Riesling Grand Cru Schlossberg, 2018

Domaine Albert Mann
FRANCE, ALSACE, ALSACE GRAND CRU

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique BIODYVIN
CÉPAGE(S)	100% Riesling
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Environ 35 ans
SUPERFICIE	3 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur la commune de Kientzheim, entre 235 m et 430 m d'altitude sur un coteau aux pentes assez raides, en terrasses
EXPOSITION	Sud
GÉOLOGIE DU SOL	Arènes granitiques sur Kientzheim
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Les raisins passent dans un pressoir pneumatique. Fermentation en cuve inox grace aux levures indigènes.
ÉLEVAGE	Elevage sur lies fines. Mise en bouteille au printemps sans aucun collage ni filtrage.
DÉGUSTATION	Robe de couleur jaune pâle avec des reflets dorés. Au nez, des arômes floraux tels que l'aubépine et le tilleul. En bouche, l'attaque est tendue et est soulignée par une minéralité et une acidité ciselée. On y retrouve des arômes citronnés. La structure est ample avec de beaux amers. Belle expression d'un terroir granitique. Ce vin respire la jeunesse.
CONSOMMATION	Parfait pour un tartare de bar au pamplemousse et graines de fenouil, un carpaccio de Saint Jacques marinés à l'huile d'olive ou un risotto aux crevettes et citron vert. Carafer en jeunesse pendant 30 à 45 minutes. Servir à 11°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 7 à 8 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
14525991

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
92.25 \$



PRIX ET MENTIONS



GUIDE VERT 2021
96/100



WINE ENTHUSIAST
96/100



JAMES SUCKLING
93/100

« 2018 EST UN MILLÉSIME D'UN BEL ÉCLAT ET DYNAMIQUE, AVEC DES ACIDITÉS PLUTÔT SOUTENUES. IL SURPREND TANT PAR SES VINS SECS QUE PAR SES GRANDS LIQUREUX. C'EST UN RETOUR VERS UN VOLUME CONFORME À NOS ATTENTES ; UN MILLÉSIME DONT ON REPARLERA À L'AVENIR. »



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.