



RIESLING LE KOTTABE 2019

AOC Alsace, Alsace, France

LE VIN

Jeu d'amour et d'adresse, le Kottabe, en grec Kottabos, était pratiqué lors des banquets dans la Grèce antique.

TERROIR

Les raisins proviennent de parcelles de vieilles vignes du Herrenweg de Turckheim et de Wintzenheim. Situé sur le cône de déjection de la Fecht, ce terroir se caractérise par des dépôts de colluvions composés d'un substrat gravelo - sableux, d'alluvions et de cailloux. Semblable au sol de Graves, ce terroir offre des vins aromatiques, mûrs et élégants.

A LA VIGNE

Depuis 2004, l'ensemble du vignoble est en culture biologique et biodynamique. Cette autre voie plus exigeante et qualitative permet une symbiose entre le ciel, la terre, la plante et l'homme. Cette relation étroite entre ces 4 éléments engendre un raisin noble, qui, à son tour, va donner naissance à un vin dense et équilibré à la personnalité unique.

VINIFICATION

Récoltés à la main et pressés entiers de manière pneumatique (entre 5 et 8 heures), les raisins - exclusivement issus de l'agriculture biologique et bio-dynamique - rétrocèdent de façon naturelle leurs arômes au moût. Ils fermentent de façon spontanée sans adjonction d'enzymes ou de levures sélectionnées, et sans chaptalisation. Après une fermentation d'une durée qui varie de un à plusieurs mois, ils sont élevés sur lies fines dans des foudres centenaires en chêne jusqu'à leur mise en bouteille.

CÉPAGES

Riesling 100%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 2 g/l

Acidité tartrique: 6 g/l

Age moyen des vignes: 40 ans

Rendement: 45 hL/ha

DÉGUSTATION

Expression lumineuse d'un riesling bien équilibré, tout en fraîcheur, juteux et élancé sur une trame gourmande.

ACCORDS METS-VINS

Au delà des accords sur la cuisine alsacienne, il souligne avec grâce les saveurs iodées des produits de la mer et aime le langage du sel. Fruits de mer, poissons de mer ou d'eau douce, sushis, viandes blanches à la crème, fromages de chèvre ou de brebis.

JOSMEYER



RIESLING
Le Kottabe®
2017

