



Théo Cattin et Fils

Riesling Lieu-dit Gypsgrube 2009

AOC Alsace

Riesling sec et minéral. Le lieu-dit Gypsgrube, situé entre Hattstatt et Voegtlinshoffen est reconnu pour la qualité unique de son terroir et ce depuis le 14ème siècle. Le potentiel de garde du Riesling issu de ce lieu dit est extraordinaire, avec une minéralité hors du commun, ce dernier aura tendance à pétrolier au cours du temps.



Variété de raisin

100% Riesling

Terroir

Coteaux argilo-calcaires exposés Sud-est. Sol lourd, profond et bien drainé. Le lieu-dit Gypsgrube est mentionné dans les grimoires les plus anciens datant des années 1300. Le nom du lieu-dit provient de la gypse, qui est une pierre chargée en minéraux qui a été creusée par des gouttes d'eau saturée en CO2.

Culture

Rendement limité pour une production de haute qualité. Taille Guyot simple ou double. Travail traditionnel du sol. Le mode de conduite suit les principes de la culture raisonnée dans le profond respect de l'environnement afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

Récolte

Exclusivement manuelle.

Vinification

Pressurage lent des baies de raisins pour préserver le caractère du vin. Sélection minutieuse des jus. Fermentation entre 18 et 22°C. Vieillessement en cave pendant plusieurs mois pour révéler toutes les spécificités de son terroir privilégié.

Dégustation

Couleur: claire et limpide, avec des reflets dorés.

Nez: arômes évolutifs (noix) avec un légère pointe pétrolé. Mielleux et brioché marqué d'une fine minéralité. On retrouve également des arômes d'amandes résultant de l'expression du terroir.

Bouche: caractéristiques minérales merveilleuses. Légèrement citronnée avec une fine acidité en fin de bouche. Arômes tertiaires (d'élevage) . Un bouquet riche et complexe !

Service

Le Riesling s'accorde merveilleusement bien avec des poissons cuisinés (grillés ou en sauces) et des fruits de mer (homards, langoustines, ...). Le Riesling Gypsgrube appelle à des produits de haute qualité.

Température de service: 8°-10°C.

Garde

5 à 10 ans, voire plus selon le millésime.