



RIESLING RACINES ET TERROIRS 2016 : UN CÉPAGE ROI TOUT EN NUANCES ET EN SIMPLICITÉ

COUVRANT 180 HECTARES, LE RIESLING OUVRE LA PALETTE DES SEPT CÉPAGES ALSACIENS À LA CAVE DU ROI DAGOBERT. SELON L'ENDROIT OÙ IL EST PLANTÉ, IL RÉVÈLE DES FACETTES TRÈS DIFFÉRENTES. FRUIT DE L'ASSEMBLAGE DES MEILLEURS TERROIRS À RIESLING DE LA CAVE, CETTE CUVÉE EN FAIT UNE SAVOUREUSE SYNTHÈSE, DANS UN ESPRIT FRAIS, MINÉRAL ET FINEMENT PARFUMÉ.

Dans les vignes de la Cave du Roi Dagobert, entre Marlenheim, Molsheim, Osthoffen et Westhoffen, le Riesling est cultivé sur des parcelles aux sols très différents : des marnes, des calcaires, des argiles, du grès. Chacune lui dessine un profil différent.

Assemblées, les caractéristiques de chaque sol dialoguent et se conjuguent. Les nuances florales de raisins produits sur sols granitiques se mêlent au caractère plus structuré et sec de ceux cultivés sur les terroirs argilo-calcaires ou marneux et intègrent les notes fruitées et vives insufflées par le fameux grès des Vosges. Réunis à leur arrivée au chai, les raisins sont traités par gravité.

La vinification s'effectue en cuves inox sous température contrôlée, suivie d'un élevage sur lies fines. A chaque étape de l'élaboration, Lilian Andriuzzi, œnologue et directeur technique, veille au respect du style du Roi Dagobert, avec un fil conducteur : rechercher la tension et la fraîcheur, mais aussi révéler au mieux l'expression très aromatique du cépage.

Dégustation

Franc et frais, le nez s'ouvre sur des arômes d'agrumes, de fleurs blanches, de fruits blancs et exotiques (fruit de la passion, pêche blanche) avec une pointe minérale. La bouche à la fois franche et soyeuse exprime la même palette aromatique dans un bon équilibre. La longue finale rebondit sur la fraîcheur, titillant le palais...

Accords printaniers

Servi à 8-10° C, ce Riesling de terroirs pluriels appelle à table la simplicité et la convivialité, celles d'un poisson juste passé au four, un bar relevé d'un filet de citron par exemple, des fruits de mer et crustacés, des viandes blanches, pourquoi pas un jarret de veau aux légumes nouveaux ? Sans oublier les fromages frais de brebis ou de chèvre et les asperges, reines du printemps.

Ce vin est vendu en grande distribution aux alentours de 7 euros.

*Prova da safra 2012 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (1º dia)*