

GOUR METS METS DE FRANCE



CAVE DE RIBEAUVILLÉ
2 Route de Colmar - 68150 RIBEAUVILLÉ
Mail : cave@cave-ribeauville.com
Tél. : 03.89.73.61.80
WWW.VINS-RIBEAUVILLE.COM



Un jury d'exception
8 professionnels de la sommellerie

CAVE DE RIBEAUVILLÉ

Riesling Grand Cru Osterberg 2019



Jean Sugier : Majordome Sommelier

Géraldine Carret : Dir. Commerciale

Fabrice Sommier : Sommelier MOF

Claire Monnier : Union de la Sommellerie Française

Fabrice Peyrard : Resp. sélection achat vins

Jacques Rouget : Sommelier

Florian Perradin : Sommelier

Jean-Paul Robin : Restaurateur-caviste



ACCORDS METS & VIN

Filet de Sandre Beurre Blanc

Supions à la plancha sauce catalane

Fromage de chèvre sec (Valançay)



L'AVIS DU JURY :

De la franchise et de l'émotion pour ce vin identitaire, droit dans son terroir ! Un grand cru qui nous fait voyager à travers des notes intenses d'agrumes, de pierre à fusil avec une longueur subtilement citronnée. Beaucoup de caractère pour cette bouche mordante et gourmande qui appelle à la table de beaux produits de la mer

Fabrice Sommier : « On est bluffé par la complexité aromatique de ce vin entre les agrumes, les notes de fruits secs puis sur le pamplemousse. Petit à petit, on commence à avoir ces arômes très caractéristiques du Riesling, c'est-à-dire des notes empyreumatiques, légèrement pétrole et benzène. Le nez est chaleureux, riche et assez étoffé et dès qu'on arrive en bouche on a une acidité mordante et gourmande très agréable. La finale, elle, présente un coté presque iodé et salin. Très bon ! »

Florian Perradin : « Un très grand vin avec de belles notes de fruits blancs. Plein de fraîcheur, une belle puissance, belle minéralité ! Parfait pour déguster des poissons et des viandes blanches. »

Jean-Paul Robin : « J'ai bien apprécié ce Riesling. Avec ces notes citronnées et ce gras fort agréable qui ressort, j'amènerais un poisson en sauce et pourquoi pas une petite matelote du Ried en Alsace. »

Géraldine Carret : « Un vrai vin d'épicurien. Beaucoup de fraîcheur et surtout une belle finesse. J'adore ces notes d'agrumes que j'accorderais bien de Saint-Jacques snackées avec un beurre blanc et quelques zestes râpés. »



INFOS PRODUITS :

Le Grand Cru Osterberg est situé sur le ban de Ribeauvillé, sur des sols argileux et caillouteux. À une altitude entre 250 et 350 m, le vignoble en pentes moyennes à fortes bénéficie d'un excellent ensoleillement exposé Sud, Sud-Est.

VINIFICATION :

Le pressurage se fait en grappes entières sur des pressoirs pneumatiques afin d'éviter toute trituration et de respecter au maximum la matière première. Une séparation des jus est réalisée afin d'optimiser la qualité de nos vins. Après le débordage statique, les vins fermentent sous contrôle de température vers 21°-22°, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 7 à 9 mois. Après filtration, les vins sont mis en bouteilles en une fois et élevés dans nos caves pendant 3 ans minimum. Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.

DÉGUSTATION :

Oeil : Robe dorée, soutenue, brillante
Nez : Intense, complexe et typé. Notes d'agrumes, belle minéralité.
Bouche : Équilibrée, d'une longueur étonnante, acidité fine et élégante.

VIELLISSEMENT :

Un vin de garde par excellence, supérieur à 10 ans.