



Fiches Techniques



[Albert] **KLEE**
[Terroir] + [Plaisir]
Producteur de Grands Vins d'Alsace

Grand Cru Wineck Schlossberg Riesling

<p>Grappe et étiquette</p>	 
<p>Cépage</p>	<p>Riesling 100%</p>
<p>Terroir : le sol</p>	<p>Roches cristallines : Granite à deux micas, dit de Turckheim Sol profond, de structure granuleuse. Le granite de surface favorise un assèchement rapide du sol après les pluies, favorable à l'état sanitaire du raisin et un réchauffement rapide du sol par le soleil, critère favorable à la maturation. Le sous-sol argileux permet de modérer le stress hydrique lors des étés très secs.</p>
<p>Terroir : la pente et l'exposition</p>	<p>Sud / Sud-Est, 30%. Drainage parfait par écoulement des pluies et amélioration importante de l'interruption des rayons du soleil : le terroir est dit solaire, c'est-à-dire qu'il gagne environ 1 heure de soleil par jour par rapport à une zone en plaine d'Alsace</p>
<p>Architecture de la vigne</p>	<p>Espalier haut</p>
<p>Entretien du sol</p>	<p>Entretien alterné : 1 rang en enherbement naturel tondu, 1 rang travaillé</p>
<p>Entretien pendant la période végétative</p>	<p>Effeuillage soigné, limitation de l'entassement des grappes</p>
<p>Récolte</p>	<p>Date déterminée en fonction des observations du vignoble, des contrôles de maturité et la dégustation des baies. L'objectif est de combiner les maturités aromatique, technologique (sucre, acidité) et phénolique (tanin)</p>
<p>Pressurage</p>	<p>Pas de macération. Pressoir pneumatique, lent et progressif</p>
<p>Vinification : clarification du jus</p>	<p>De suite après le pressurage, élimination des débris (pépins, pellicules des baies, petits morceaux de rafle) par débordage statique à froid (<10°C)</p>

Fiches Techniques



[Albert] **KLEE**
[Terroir] + [Plaisir]
Producteur de Grands Vins d'Alsace

Vinification : la fermentation alcoolique	Régulation de la température, suivi analytique et dégustation, pour obtenir un vin équilibré (rapport alcool – acidité – puissance aromatique – sucres résiduels)
Elevage	En fonction du millésime, l'élevage s'oriente vers un repos hivernal du vin, favorable à la stabilité du vin (en couleur, arôme, équilibre acide) ou alors vers un batonnage visant à favoriser le contact levure – vin : ceci contribue également à stabiliser naturellement le vin mais permet également, si l'année s'y prête, à amplifier la structure et le volume du vin
Conditionnement	Bouteille 75 cl Bouchon de liège naturel haut de gamme
Style	Arômes d'une grande finesse, très typiques, d'agrumes (citron, cédrat), de fruits (poire, pêche), de fleurs (fleurs blanches, tilleul, ortie). Le terroir granitique du Grand Cru Wineck Schlossberg est favorable à une évolution aromatique originale et unique vers des arômes minéraux : pierre à fusil, silex, "pétrole". C'est la signature du terroir sur ce grand cépage. La bouche est construite sur un squelette acide qui lui confère fraîcheur et grande capacité de conservation. Le milieu de bouche est marqué par le volume et une structure racée et délicatement fruitée.
Suggestion de dégustation	Reconnu comme l'un des meilleurs cépages blancs au monde, le Riesling d'Alsace est un vin de gastronomie par excellence. Au-delà des accords qu'on lui connaît naturellement avec la cuisine alsacienne (choucroute, matelote, palette de porc fumée...), il excelle avec les poissons, les coquillages (St Jacques) et les crustacés. Il souligne avec grâce les saveurs iodées des produits de la mer. Il est tout autant admirable avec les volailles, les viandes blanches ou encore les fromages de chèvre.
Garde	expression de haut niveau du cépage Riesling, c'est un vin de grande garde ; de 10 ans dans tous les cas. Jusqu'à 20 ou 30 ans sur les meilleurs millésimes : 1981, 1983, 1985, 1989, 1990, 1997, 1999, 2002, 2004, 2005, 2007, 2009, 2010