Crémant d’Alsace – Brut Blanc de Blancs – Dopff & Irion, Ch. de Riquewihr

Le Château de Riquewihr fut dès le Moyen Âge une cité particulièrement active et florissante grâce à la renommée de ses vins qu’elle exportait dans toute l’Europe du Nord. Le Rhin, à proximité, était la principale voie de communication de l’époque. Les familles Dopff et Irion, dont on retrouve la trace dès le XVIème siècle dans le vignoble de 27 hectares aujourd’hui, ont su, au fil des générations, faire fructifier leur patrimoine. Le Château, construit en 1549, fut à l’origine la propriété des Princes de Wurtemberg qui dominèrent la cité et sa région pendant cinq siècles. Aujourd’hui, on surnomme Riquewihr “la perle de l’Alsace”. L’exceptionnelle richesse de son architecture et de ses décors témoigne de son faste d’antan.

Situation Géographique & Terroir : La commune de Riquewihr bénéficie d’atouts naturels indéniables pour la vigne :

Le climat est propice à la lente maturation du raisin. À l’ouest, les Vosges minimisent les influences océaniques tandis qu’au nord, le célèbre coteau du Schœnenbourg protège le site des vents froids du nord.

Sol : La formidable diversité des formations géologiques font du vignoble d’Alsace l’un des plus complexes du monde. Le vignoble de Riquewihr se situe sur l’un des principaux champs de fractures géologiques d’Alsace. La marqueterie des sols et sous-sols (marnes, calcaire, gypse, argile, grès…) permet au vin d’interpréter les multiples formes du terroir.

Cépages : Pinot Blanc & Auxerrois

Vinification : La pression du Crémant est de 5 à 6 atmosphères. On lui ajoute, avant la seconde fermentation, 23 grs de sucre par litre.
La deuxième fermentation dure six à huit semaines à une température de cave de 12° à 13°C au plus. La transformation en sucre augmente encore le degré alcoolique d’environ 1,5 %.

Dégustation : Bulle légère, robe dorée claire à nuance argentée, transparente et lumineuse. Nez de pomme, poire, coing, nes herbes, une touche d’estragon, légèrement épicé cannelle et safran.La bouche est fraîche et souple, ne et agrumée, persistante sur le fruit et l’amande.

Accords : Idéal pour l’apéritif accompagné de fruits secs, à table avec des rille es de saumon, creve es, carpaccio de daurade au basilic, sushis, taboulé, terrine de légumes, sole grillée au citron. Il s’harmonisera parfaitement avec un chèvre frais. Il se déguste également au dessert avec un vacherin, cheesecake.