Pinot Blanc – Dopff & Irion – Ch. de Riquewihr, Alsace

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.

Cépage : Pinot Blanc

Dégustation : Robe jaune clair et nez intense et délicat de fruits mûrs. Beaucoup de fraîcheur et de finesse. En bouche aussi la fraîcheur domine, un pinot blanc riche et fruité, d'une belle finesse et d'une belle longueur en fin de bouche.

Accords : Il accompagne parfaitement les entrées, asperges, tartes à l'oignon, quiches, lapereaux, les entremets après le fromage et avant un fruit. Vous pourrez le servir sur un pâté en croûte chaud, des poissons en sauce, spécialement sur le thon et les Saint-Jacques poêlées, des avocats aux crevettes, voir même un foie gras pour les amateurs de vins secs. Il s'allie agréablement aux viandes blanches épicées.