# Pinot Gris – Dopff & Irion – Château de Riquewihr, Alsace – 37,5Cl

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 Gris

**Dégustation :** couleur or intense, nette et limpide. Un nez fait d'arômes de fleurs et d'épices, fruité et notes fumées. Une légère pointe de grillé caractéristique du cépage renforce sa complexité. En bouche, le vin est agréablement gras, très belle matière, très typique du millésime, bel équilibre en fin de bouche.

**Accords :** Ce vin capiteux peut remplacer un vin rouge sur une charcuterie ou pour les plats de viandes blanches en sauces, grillées ou rôties, Le Pinot gris accompagne parfaitement un foie gras frais ou poêlé et se marie très bien avec les poissons à chair blanche en sauces, les poissons fumés et les homards. Egalement admirable avec un fromage à pâte pressée non cuite comme le Morbier, le Saint Paulin, le Reblochon, mais aussi un chèvre.