Riesling – 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 : Riesling

Dégustation : Robe jaune pâle aux reflets argent. Nez élégant et racé, droit minéral aux notes d'agrumes qui se dévoilent au nez avec finesse et subtilité. En bouche le vin est sec, très frais, il est bien équilibré en bouche, avec une belle vivacité. Ce Riesling présente une belle tenue en finale.

Accords : le Riesling convient tout particulièrement aux poissons fins, grillés ou en sauce, à chair fine et délicate tel un sandre ou un rouget, la sole meunière, la matelote ou sur un plateau de fruits de mer, des huîtres crues ou cuites ou encore des cuisses de grenouilles. Parfait avec les plats traditionnels alsaciens mais aussi les salades fraîches et salade de fruits de mer.