A.O.C ALSACE

RIESLING
LE KOTTABE

Ce que je sais du Riesling Le Kottabe….

Il fait partie de la « Série Artiste », quatre vins de fruits où l'étiquette artistique change tous les 3 ans. Le bleu, couleur de l'infini du ciel se reflétant dans la mer, mais aussi couleur de l'intime et de l'âme y chante de sa voix profonde et complexe.

Cépage : 100% Riesling

Age de la vigne : 45 ans

Les Terroirs : Une douzaine de petites parcelles sur des terroirs d'alluvions et de graves situés en plaine autour des communes de Wintzenheim et de Turckheim composent cette cuvée.

Travail du sol : semis un rang sur deux. Labours légers.

Le nom : Le Kottabe a été imaginé et crée par Jean MEYER en 1986. Le nom, du grec « O Kottabos » était un jeu d'adresse, mêlant vin et amour. Il était pratiqué en Grèce lors des banquets au Vème siècle avant JC. Parallèlement, la verticalité des consonnes rappelle le caractère élancé et affirmé de ce cépage.

Vinification et élevage :
La vendange est 100% manuelle.
Notre approche reste traditionnelle. Les raisins sont pressés entiers pendant environ 6 heures dans nos pressoirs pneumatiques. Le débourbage est naturel. La fermentation démarre de façon spontanée avec les levures du milieu dans nos foudres centenaires.
Elle est suivie par un élevage sur lies fines pendant plusieurs mois, jusqu'à la mise en bouteille qui a lieu habituellement à la fin du printemps.
Avant la mise en bouteille, le vin est filtré. Il peut être réajusté en soufre, si nécessaire, à ce moment - là.

Commentaires :
Ce Riesling sec se définit par sa structure nerveuse et digeste. Ainsi, suivant les millésimes, le vin se montrera délicat et précis au nez, avec des effluves d'agrumes, de pamplemousse voire d'orange sanguine pour les millésimes chauds ou des notes végétales d'herbes aromatiques avec des touches iodés sur une année plus fraîche. La bouche portée par une acidité tendue et longue structure l'agrume qui se développe de façon harmonieuse. Une grande salinité ainsi qu'une belle minéralité accompagne la matière qui s'épanouie après quelques minutes d'aération.

Accords plats – vins :
Ce vin accompagnera avec finesse tous les poissons et produits de la mer, mais aussi les plats alsaciens comme la choucroute ou la cuisine japonaise.

Dégustation :
Température idéale : 10° C
A boire sur 5 à 10 ans.

JOSMEYER – 76 Rue Clemenceau - 68920 Wintzenheim – France
Tel : + 33 3 89 27 91 90 – Email : domaine@josmeyer.com – www.josmeyer.com
Domaine en culture biologique et biodynamique, certifié Ecocert et Biodyvin depuis 2004.