

Riesling 2009 Cuvée Frédéric Emile

Le Frédéric Emile est la Signature de la Maison F.E. Trimbach depuis une centaine d'année. Depuis toujours, les raisins de qualité sont vendangés à pleine maturité, à la main, dans les Grands Crus Geisberg et Osterberg derrière notre domaine.

Pierre Trimbach classe le millésime 2009 parmi les grands millésimes en Alsace aux côtés de 2005, 2008 et 2010. D'impressionnants extraits secs en 2009 !

Grâce au courant d'air frais constant qui vient des profondeurs de la vallée d'Aubure, derrière Ribeauvillé, les raisins ont gardé une belle acidité. Ils ont été vendangés mûrs pour apporter la complexité nécessaire au vin et dans de très bonnes conditions.

Après avoir pressé les raisins doucement dans un pressoir pneumatique, les moûts coulent dans la cave par gravité et sont clarifiés avant le début de la fermentation.

Le jus fermente en cuve inox sous contrôle des températures pendant quelques semaines.

Le vin est vinifié complètement sec sans laisser de sucres résiduels. La vinification est, comme toujours, traditionnelle.

Pierre Trimbach suit un style sec, précis, et recherche la pureté dans ses vins, pour qu'ils se marient élégamment avec la belle gastronomie.

La Cuvée Frédéric Emile n'est jamais vieillie en barrique, ce qui cacherait le côté salin, la pureté et le fruité du vin.

Le vin est mis en bouteille au printemps qui suit la vendange et y restera pendant 5 ans minimum pour vieillir tranquillement en bouteille dans nos caves. Il pourra encore vieillir 15 ans et plus.

Accords: Ce Riesling de gastronomie aime les poissons nobles tel qu'un bar de ligne, ou une sole, mais aussi les viandes blanches, le veau, l'oie, certains plats typiques d'Alsace, mais surtout des cuisines raffinées et élégantes. Gerard Basset, Meilleur Sommelier du Monde 2010, le recommande également avec des «vrais» sushis et sashimis!

Commentaires: Déjà charmeur, le vin est plein, intense, profond et développe une belle sensation minérale. Riche, avec une acidité mûre, il a une grande personnalité et une grande finesse.



Bettane & Desseauve **17,5 / 20**

Wine Spectator A. Napjus **92**

Classé parmi les 40 vins notés plus de 90/100 les plus excitants du moment par le mag. WS en 2014.

The International Wine Cellar S. Tanzer **92**

The Wine Advocate R. Parker **92**

Alcool : 13,85 % vol.

S.R : 3 g/l

A.T. : 7,51 g/l