LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Maison JEAN HUTTARD, riesling grand cru "SCHOENENBOURG" 2022

75 cl | Blanc | Alsace | AOC Alsace grand cru Schoenenbourg | Grand cru

BIO - BIODYNAMIE

La note Le Meilleur Du Vin 95/100

Tout commence en 1860, lorsque Jean Baptiste, jeune propriétaire de vignes, de forêts et de vergers se lance dans la vinification du vin et de sa commercialisation. Une histoire nait et se transmet simplement de père en fils. Le domaine produit principalement des micro-cuvées issues de parcelles spécifiques, où la richesse du terroir, la rigueur du vigneron entraînent la création de grands vins tel que lieu-dit Lerchenberg, lieu-dit Burgreben, grand cru Sonnenglanz, grand cru Mandelberg, grand cru Schoenenbourg.

La qualité des vins ne dépend pas uniquement du sol, mais également de la taille et de l'ébourgeonnage strict de chacune des parcelles pour atteindre des rendements entre 30 et 50 hectolitres par hectare. Taille Guyot simple Poussard sur l'ensemble du vignoble, pour répartir le flux de sève et optimiser la pousse des bourgeons. Les raisins pour les vins blancs sont pressés en grappe entière par un pressoir pneumatique afin d'extraire doucement les jus. Les moûts sont alors apportés en cave par gravité pour commencer la fermentation alcoolique.

Les vins sont élevés sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille, certaines cuvées bénéficient de vinifications naturelles (sans intrants, non filtrées, non soufrées). La vinification des rouges se distingue par l'égrappage des raisins et par la macération des baies pour extraire les tanins et les couleurs. Après la fermentation alcoolique et le pressurage, fermentation malolactique en cuve intox et/ou en barrique. Ces pièces sont sélectionnées chez un tonnelier bourguignon en fonction de chaque millésime. Les Rouges bénéficient d'un élevage de 9 à 24 mois sur lies fines, les vinifications y sont douces et naturelles. Les crémants du domaine Huttard, ces effervescents d'Alsace côtoient les Champagnes dans la méthode d'élaboration. Depuis presque 50 ans, l'épanouissement des crémants se traduit par la patience. Le temps d'élever, d'assembler, de laisser devenir de grands crémants d'Alsace où le respect de la nature, la passion et la sobriété sont restitués dans chaque flacon. Toutes les cuvées sont donc naturellement BRUT NATURE, soit sans sucre et sans soufre ajouté.

Le domaine Jean Huttard est certifié bio, il pratique une vinification naturelle, sans intrants, non filtrés, non dosés pour les crémants, et non soufrés ! Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Jean Huttard (Alsace)

Le vin

Ce terroir si particulier et complexe offre chaque année une explosion sensorielle. Nos vins y sont très amples, gras et solaires avec beaucoup de salinité. Grand potentiel de garde. Les vins issus du Schoenenbourg développent des grands Riesling de garde, puissant et riche. Vin sec avec des arômes de mandarine et de réglisse, cette cuvée est d'une grande complexité aromatique de par sa structure et sa salinité. Grand terroir de garde, puissant et riche, vin sec et salin qui lui donne toute sa complexité aromatique, belle longueur. Grande cuvée qui mérite les meilleurs mets tels que le homard, la daurade, la poularde ou la pintade. Grande garde ! Vin non filtré, sans soufre ajouté, sans intrants.

Caractéristiques

- **Cépage :** 100% riesling, vinification naturelle, sans intrant, non filtré, non soufré.
- **Appellation principale :** Les Riesling
- **Appellation principale :** Les Grands Crus d'Alsace
- **Classification :** Grand cru
- **Terroir :** Calcaire, gypse, marne, muschelkalk
- **Vignoble :** La taille guyot simple Poussard accompagnée d'une sélection stricte des bourgeons permettent la réduction des rendements, la répartition du flux de sève, la conservation du capital plante et la durabilité de la culture.

- **Viticulture :** Biologique certifié et biodynamie non certifié. Vinification naturelle, sans intrant, non filtré, non soufré.
- **Vinification :** Les raisins sont coupés et apportés entiers au pressoir pneumatique. Après un pressurage de 4 heures, suivi d'une fermentation à basse température.
- **Elevage :** Elevage 10 mois sur lies fines. Mise en bouteilles septembre 2023. Vinification naturelle, sans intrant, non filtré, non soufré.
- **Millésime :** 2022
- **Période de consommation :** à boire entre 2025 et 2038
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 10 à 12°C
- **Accord mets-vins :** Grande cuvée qui mérite les meilleurs mets tels que le homard, la daurade, la poularde ou la pintade. Grande garde ! Vin non filtré, sans soufre ajouté, sans intrants.