

*maison A&S*

## Ysée Riesling VDF

Plantée en 1972 sur un sol marno-calcaire, la parcelle de cet AOC Alsace Riesling se trouve à Molsheim, à une altitude de 250 m. Le rendement est de 40 hectolitres par hectare.

Cet Alsace Riesling vendangé le 16 octobre 2021 a été directement pressé à son arrivée à la cuverie avec un pressoir cage bois horizontale. Il a ensuite été pompé dans une cuve pour 36h où il a été refroidi à 10 degrés. Puis il a été entonné en fûts de 228L. Pendant tout l'élevage, nous avons dégusté fréquemment les vins. Après 12 mois, il était prêt à être soutiré et mis en cuve pendant 2 mois pour homogénéiser et stabiliser les vins avant la mise en bouteille. Aucun sulfite n'a été ajouté pendant la vinification, uniquement après la fermentation malolactique et juste avant la mise en bouteille.

Les deux cuvées de Riesling ont été baptisées du nom de la fille de Pierre-Alexandre, Ysée, née en 2021. C'est en tant qu'amateurs de riesling et dans une démarche expérimentale que nous avons souhaité travailler ce cépage en explorant de nouvelles méthodes de vinification.

