

maison A&S

Ysée Riesling 2023 Vin de France



La parcelle de Riesling de la cuvée "Ysée" est plantée en 1972, sur un sol marno-calcaire typique de la région de Molsheim, à une altitude de 250 mètres. Ce terroir combine les caractéristiques des marnes, qui apportent une belle rétention d'humidité, et des éléments calcaires qui favorisent une bonne aération du sol. Ce mélange crée un environnement bien drainé, idéal pour la culture du Riesling, en permettant à la vigne de se développer dans des conditions de stress contrôlé. Le rendement est maîtrisé à 40 hl/ha pour garantir une concentration optimale des arômes.

Première Partie de la Cuvée :

Les raisins ont été récoltés manuellement le 23 septembre. Les raisins ont été pressés directement à l'arrivée en cuverie à l'aide d'un pressoir horizontal en bois pendant environ 5h. Nous dégustons fréquemment pour décider l'arrêt du pressurage. Le moût a ensuite été refroidi à 10°C pendant 36 heures pour une clarification naturelle avant d'être entonné en fûts de 228 L pour la fermentation. L'élevage s'est effectué pendant 11 mois en fûts de chêne, sans fûts neufs, afin de préserver la pureté du fruit tout en apportant de la rondeur et de la complexité au vin. Aucun sulfite n'a été ajouté avant la fermentation malolactique et juste avant la mise en bouteille.

Seconde Partie de la Cuvée :

Les raisins ont été mis en fûts de 228 L en vendange entière à leur arrivée à la cuverie et recouvert de moût. Après une macération de 6 mois sans extraction, les raisins ont été pressés dans un pressoir manuel vertical. Le vin a ensuite été placé en cuve inox pour un élevage supplémentaire de 7 mois. À la fin de l'élevage, le vin a été stabilisé et filtré avant la mise en bouteille, sans ajout de sulfites pendant la vinification, mais seulement avant la mise en bouteille.

Cette cuvée, baptisée du nom de la fille de Pierre-Alexandre, Ysée, née en 2021, est une expression de leur passion pour le Riesling. La démarche expérimentale a permis de travailler ce cépage de manière innovante, explorant de nouvelles techniques de vinification pour offrir un produit unique.

Composition de cette cuvée :

1448 bouteilles, 26 magnums, 1 jéroboam