



La Chimère Solera

Origines

- Cépages : Riesling vinifié en méthode Solera de 2017 à 2023
- Lieu-dit : Les coteaux du Kefferberg
- Sol : Argilo-calcaire
- Taille : Guyot double en Poussard

Vinification

Pressurage lent en raisin entier vendangé à la main, levures indigènes, fermentation spontanée, élevage durant 60 mois en foudre.

Depuis 2017, un Foudre de 8000 L accueille les Rieslings de notre terroir sous la cuvée : La Chimère Solera. Chaque année, nous mettons une partie de la cuvée (environ 20%) en bouteille et complétons le Foudre avec le Riesling de l'année précédente (élevé pendant 1 an à part).

Cet assemblage de millésime permet d'avoir à la fois un Riesling d'un an, jeune et vif, et élevé depuis 7 ans, plus profond et développé.

- Elevage : 60 mois en foudre
- Fermentation : Levures Indigènes
- Respect de la charte de vinification des vins naturels : élevé sans aucun ajout de produits œnologiques ou de sulfites, sans collage, ni filtration.
- Degré final : 13.5° • Sucre : 1g/l • So2 Naturel > 13mg/l

Appréciation gustative

Le Riesling est le cépage « Roi » en Alsace. On dit aussi de lui qu'il arrive facilement à exprimer le terroir sur lequel il pousse. « La Chimère » est un vin minéral très ample en bouche avec des arômes d'agrumes. Il est ample et salin avec des notes citronnées, d'acacia et de chèvrefeuille.

Conseil

Pour qu'il puisse libérer pleinement ses arômes, vous pouvez l'aérer en le débouchant deux heures avant de le déguster. Il accompagnera très bien vos entrées et plats iodés tels que les poissons et fruits de mers.