

ALSACE

DIRLER-CADÉ

VINS DE TERROIRS

Cuisine et Vin de France Hors-Série sept-oct 2019 Jean-Luc Barde

« Ludivine et Jean Dirlers sont des interprètes de leur terroir qu'ils caressent dans le sens du sol avec une amitié déférente. Leurs vins semblent exhaler le souffle de la terre où ils voient le jour. »

La Revue du Vin de France Novembre 2019 Caroline Furstoss

Jean Dirlers et sa femme Ludivine dirigent de main de maître ce domaine transmis depuis cinq générations. Grâce à la biodynamie, ils retranscrivent à merveille le caractère pur et élané de leurs terroirs dans leurs vins. »

FICHE TECHNIQUE

Gewurztraminer 2016 Grand Cru Spiegel

« Miroir » étincelant des éclats de quartz de la parcelle du Stein, et puis du grès et de l'argile et des marnes, ce lieu de partage entre Guebwiller et Bergholtz marie l'air et la lumière en reflets chatoyants que révèlent la biodynamie inspirée. A la cueillette, les baies de gewurztraminer soufflent leur haleine parfumée des senteurs orientales, puis au creux d'un panier, voici les fruits radieux de l'automne ramassés dans cette oasis miraculeuse; ils offrent les fragrances de coing, d'orange maltaise et de kumquat tiré d'un jardin de Kyoto. »
Jean Luc Barde

Terroir

Le Spiegel, terroir marno-gréseux possède un versant Sud et un versant Sud-Est. Sur son versant Sud, le substrat est moins argileux et plus caillouteux, donnant une expression extrêmement subtile du Riesling et du Muscat aux notes de verveine-menthe. Le vieillissement de ces vins est excellent sur des arômes de plantes et de tisanes avec une minéralité très douce. Sur son versant Sud-Est, les sols sont plus lourds avec quelques affleurements calcaires permettant une expression unique du Gewurz Traminer alliant la richesse et la finesse avec toujours des nuances mentholées.

Encépagement

100% Gewurztraminer

Age des vignes

En moyenne 36 ans

Vinification

Levures indigènes. Fermentation alcoolique en cuve inox et élevage sur lies durant 10 mois

Analyse du vin

Alcool : 13.1 %

Sucre résiduel : 41.5 g/l

Acidité totale exprimée en H₂SO₄ : 3.07 g/l

Acidité totale exprimée en tartrique : 4.70 g/l

Commentaire

Vinous par Ian d'Agata 92/100

Le Spiegel a donné naissance à un vin complexe, parfumé aux épices, roses anciennes et fruits exotiques. Un vin aérien, frais, dense, sans lourdeur.

Accord à table

Avec un kougelhopf ou avec un buffet lors d'un événement festif

plateau de fromages

Foie gras d'oie

A partir du millésime 2012 Vin certifié Agriculture Biologique et contrôlé Bio-Dynamique par ECOCERT

Dirlers- Cadé 13 rue d'Issenheim F-68500 BERGHOLTZ

Tél :+33 3 89 76 91 00

Email :dirlers.cade@orange.fr

www.dirlers-cade.com