

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 exhiler 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 élancé de leurs terroirs dans leurs vins. »

FICHE TECHNIQUE

Muscat 2017 Grand Cru Saering

« Le souvenir du fracas des vagues déferlantes de l'océan, l'eau qui occupait cet « anneau de mer » au tertiaire de l'oligocène habite les vins de ce lieu de lumière salée. Ciselés, voluptueux et sensuels, ils suivent la courbe érotique de leur terroir. On entend ici le chant radieux des muscats parfumés, dynamiques et juteux qui poussent leurs racines dans le sable et déposent un baiser sur la marne, le grès et le calcaire en étreinte assemblés. Le geste agricole sensible de la biodynamie transcende le génie du lieu dont l'esprit caresse le palais. »

Jean Luc Barde

Terroir

Le Grand Cru Saering est un terroir marno-calcaro-gréseux, exposé Sud-Est.

Dans sa partie Ouest, plus proche d'un Kitterlé, il donne des vins subtils et racés aux arômes d'agrumes marqués dans leur jeunesse et une belle minéralité dans le vieillissement.

Encépagement :

90% Muscat Ottonel et 10% Muscat d'Alsace

Age des vignes :

31 ans en moyenne

Vinification :

Pressurage pneumatique des raisins entiers. Levures indigènes. Fermentation alcoolique en cuve inox et élevage sur lies durant 10 mois

Analyse du vin

Alcool : 13.1 %

Sucre résiduel : 0.5 g/l

Acidité totale exprimée en H₂SO₄ : 3.31 g/l

Acidité totale exprimée en tartrique : 5.06 g/l

Commentaires :

Vinous par Ian d'Agata 94/100

Guide des Meilleurs Vins de France 2020 16/20 « le Muscat joue une partition en finesse. Son fruit défini et croquant précède une finale ample. »

Défini par un esprit grès et calcaire avec une empreinte cristalline dès l'entame de bouche. Fleurs d'acacia et de sureau au nez avec une jolie persistance minérale en bouche.

Accords :

A l'apéritif, pain aux olives, chèvre frais et tomates séchées

Fromage de brebis ou de chèvre frais à la ciboulette

En accord avec des légumes tel que le fenouil cuit à la vapeur

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

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

Tél : +33 3 89 76 91 00

Email : dirler.cade@orange.fr

www.dirler-cade.com