

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

Riesling 2014 Grand Cru Kessler

Le « chaudron » de la terre de feu, les gradins de grès rose du Buntsandstein au trias inférieur et l'argile mélangée où le souffle des pas s'imprime en douceur accueillent sur ce coteau multicolore du secondaire la polyphonie des fruits des vieilles vignes de riesling. Dans cet ailleurs où l'âme se ressource, naît l'essence de vie de ce vin spirituel, puissant et subtil aux accents des citrons de Bordighera et ceux de l'écorce d'orange. Ici la délicatesse, la finesse et la beauté des amers sont sublimés par la biodynamie. Jean Luc Barde

Historique :

Issu du Grand Cru Kessler ou « chaudron », nous laisse penser que les anciens ont toujours été conscients des températures plus élevées sur le Kessler. Le Kessler est mentionné dès l'an 1394, il bénéficie du double privilège d'une vinification séparée et d'une commercialisation sous son nom propre depuis 1830.

Situation

Le vignoble du Kessler court sur le flanc Est de la colline Unterlinger, à une altitude variant de 300 à 390 m et sur une pente assez forte et homogène. Comme son nom l'indique, le Kessler dessine en son centre un vallon, globalement exposé au sud, sud-Est, qui l'abrite des vents du Nord et des courants d'air froids amenés par la vallée de Guebwiller. Le Grand Cru s'étend sur 28,50 ha.

Terroir

Cette parcelle repose essentiellement sur un substrat de grès vosgien du Buntsandstein, donnant naissance à des sols sablo-gréseux

Encépagement : 100% Riesling

Age des vignes : 45 ans

Analyse du vin : Alcool acquis : 13.6 % by vol./Sucre résiduel : 5 g/l/Acidité totale exprimée en H2SO4 : 5.72 g/l/Acidité totale exprimée en tartrique : 8.75 g/l

Vinification : Pressurage en raisins entiers de 8 heures/Fermentation avec levures indigènes en cuve inox/Elevage en cuve inox sur lies jusqu'à la mise en bouteille

Commentaire :

Wine Advocate par Stephan Reinhardt 94+/100 Vinous par Ian d'Agata 92/100

Issu d'un terroir unique de grès et d'argile. Nez captivant entre complexité minérale et fruit. La structure est concentrée, droite et saline

Accords :

Langoustines

Homard bleu, navets, pointes d'asperges et segments de pamplemousse

Poissons

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