



Riesling Grand Cru Schoenenbourg 'Gypse' 2019 Julien Schaal

Julien Schaal compte parmi les vignerons montants les plus passionnants de l'Alsace. Avec son riesling issu de la parcelle Grand Cru de Schoenenbourg, ce passionné de terroir prouve une fois de plus son talent et remporte 95 points pour l'édition 2019 !

Type	Blanc
Producteur	Julien Schaal
Région	Alsace
Cépage	Riesling
Dosage	Sec
Température	10-12°C
Degré d'alcool	13,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2034
Élevage	Cuve inox, foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Points Wine Enthusiast

« Le vin s'ouvre sur de douces notes de pomme verte rejointes par des arômes plus mûrs de fruits jaunes. En bouche, la fraîcheur de la pomme est soutenue par une effervescence subtile. Le fruit devient plus rond, dévoilant des accents de mirabelle, de citron et une bonne dose de fraîcheur. C'est un riesling sec parfaitement équilibré, raffiné et élégant. » - Anne Krebiehl

Critiques et notes

Vinous :

À propos du domaine : « C'était la première fois que je dégustais ces vins ; j'ai été impressionné par leur fidélité à la terre, leur pureté et leur équilibre. J'ai hâte de les suivre à l'avenir. » - Ian D'Agata

Note de la rédaction

Rendons-nous à Riquewihr, en Alsace, pour y découvrir le vignoble Schoenenbourg Grand Cru : celui-ci compte parmi les parcelles les plus célèbres de la région, et ce depuis le 16ème siècle. Même Voltaire pensait que Schoenenbourg produirait les vins les plus nobles du pays, c'est pourquoi il y a acheté plusieurs parcelles. La teneur élevée en gypse des sols permet de créer des rieslings profonds, complexes et dotés d'un caractère légèrement fumé, affiné par des notes de miel. L'ancien sommelier Julien Schaal a toujours rêvé d'y produire de grands rieslings. Et ce rêve est devenu réalité : il vinifie ses cuvées avec minutie, temps et cohérence. Elles macèrent et vieillissent pendant longtemps, ce qui leur prête un potentiel de garde de plusieurs décennies.

Note de dégustation

Le riesling couleur jaune or clair montre de prime abord une personnalité minérale et réductrice impressionnante rappelant le silex. À l'oxygénation (vous pouvez laisser le vin s'aérer pendant une heure en carafe avant la dégustation), la cuvée 'Gypse' s'ouvre et révèle les typiques notes de miel des raisins de la parcelle Schoenenbourg. S'y ajoutent des arômes de citron vert et de kumquat, de prune jaune, de pêche croquante ainsi que des notes herbacées. En bouche, le riesling emporte tout sur son passage. Il possède beaucoup de puissance et de corps, allie ces atouts à une acidité brillante et une minéralité impressionnante. Nous ne pouvons qu'admirer sa tension et sa densité ! La légère douceur, typique des rieslings d'Alsace, est presque absorbée par la structure acide. La dégustation se termine avec une longue finale dotée d'une salinité subtile. Quand le terroir rencontre un grand savoir-faire...

Accords mets & vin

Ce vin blanc alsacien conviendra très bien avec du poisson grillé, des tomates grillées, du fromage tel le Comté ou encore du fromage de chèvre légèrement affiné.

Domaine

Un couple de passionnés au service de la vigne

L'Alsace est un trésor inestimable pour les formations de sols les plus variés. On peut y trouver sans problème du grès rose, de l'ardoise bleue, du quartz, du calcaire, du granit, du basalte, du gypse, des marnes et bien d'autres sols, souvent en combinaison. Cette diversité géologique a toujours fasciné l'ancien sommelier Julien Schaal. En 2011, il fonde son propre domaine en coopération avec le négociant en vins Olivier Biecher. Y sont uniquement utilisés des vignobles classés Grand Cru et le terroir diversifié est au centre de l'attention.

Aujourd'hui, Julien et son épouse Sophie, laquelle a appris à faire du vin en Bourgogne, exploitent le potentiel de la propriété. C'est à Saint-Hippolyte, en contrebas du château Haut-Koenigsbourg, qu'ils se sont installés et qu'ils produisent leurs vins alsaciens. En plus de l'Alsace, Julien et Sophie sont également actifs en Afrique du Sud. Julien est fasciné par les régions au climat frais que l'on trouve à Hemel-en-Aarde, Elgin et dans la Walker Bay. Il a trouvé ce qu'il recherchait pendant son premier stage en 2003 à Hemel-en-Aarde. Il s'est lié d'amitié avec Gordon Newton Johnson, du domaine du même nom, lequel appartient aux dix meilleures propriétés des environs du Cap. Gordon lui a offert la possibilité de vinifier ses premières cuvées de chardonnay et de syrah en 2005. Depuis 2013, Julien et Sophie travaillent entre les deux zones viticoles et élaborent des vins aux multiples récompenses en France comme en Afrique du Sud.

Un riesling alsacien frais et minéral

La parcelle Grand Cru Schoenenbourg se trouve au nord de la ville de Riquewihr. Les vignobles sont situés entre 265 et 380 mètres d'altitude et profitent de sols de marnes, de dolomie et notamment de gypse, tandis que la couche supérieure est recouverte de graviers sablonneux. Les raisins de riesling, vendangés à la main, sont triés puis pressés lentement et minutieusement au moins pendant douze heures dans une presse pneumatique. La macération peut durer plus de quatre mois et a lieu exclusivement sur lies sauvages. Ensuite, le riesling est élevé en partie en cuves inox et en partie dans de grands fûts de bois. Un léger apport de soufre est effectué au printemps pour la première fois.