

Pinot Noir 'petite naturelle' Alsace 2019 - Bio Jean Biecher & Fils



La cuvée 'petite naturelle' est un fantastique pinot noir fruité venu d'Alsace. Le millésime 2019 de ce beau vin rouge aux influences bourguignonnes, produit de manière entièrement bio, est prêt à être dégusté et va en impressionner plus d'un. De surcroît à un prix sensationnel !

Type	Rouge
Producteur	Jean Biecher & Fils
Région	Alsace
Cépage	Pinot Noir
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	13 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2024
Élevage	Cuve inox, cuve ciment
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Note de la rédaction

L'Alsace est un refuge de la viticulture naturelle et biodynamique. La biodynamie a la réputation de donner vie principalement à des vins certes de qualité supérieure, mais à des prix élevés. La cuvée Maison Robert Olivier Pinot Noir 'petite naturelle' du domaine Jean Biecher & Fils montre que ce n'est pas nécessairement le cas. Ce petit trésor est un hommage à la nature, et ce à un tarif imbattable. Et il prouve que le pinot noir fait des prouesses en Alsace.

Note de dégustation

Le vin rouge 'petite naturelle' séduit avec des saveurs croquantes de petits fruits rouges. On y décèle des notes de fraise, de framboise, de groseille et d'airelle. Cette dimension fruitée est peaufinée par un soupçon de fines herbes et une acidité agréable soyeuse et dynamique, sans parler des tanins subtils et bien mûrs. Cette cuvée alsacienne est décomplexée, au sens

positif du terme, et prête à être dégustée.

Accords mets & vin

Dégustez ce petit chef-d'œuvre avec de la cuisine végétarienne, de la volaille ou, pourquoi pas, des sushis !

Domaine

La relève de la viticulture alsacienne

Olivier Biecher, descendant d'une famille alsacienne de vignerons, s'est consacré pendant longtemps au négoce du vin. C'est après quelques années d'amitié avec le sommelier Julien Schaal que les deux personnages ont eu l'idée de créer un domaine viticole en commun. Le projet consistait à proposer certains des vins, notamment les Grands Crus de Julien Schaal, sous son propre nom, une autre partie sous le nom de Jean Biecher & Fils. Cette propriété existait déjà depuis 1762. Olivier et Julien souhaitaient la remettre au goût du jour et la faire entrer dans l'ère contemporaine. Ils ont donc construit une nouvelle cave à côté de l'ancien chai à Saint-Hippolyte, sous le château du Haut-Koenigsbourg, où devaient être produits les Grands Crus. Le chai historique a également été rénové. Depuis, Jean Biecher & Fils est l'un des domaines les plus importants en Alsace et, aujourd'hui, le plus grand producteur de vins certifiés bio. Biecher n'a pas seulement converti sa propre exploitation en production écologique, mais il est parvenu à convaincre les vignerons qui lui livrent les raisins d'en faire de même.

Un alsacien bio bien parti pour faire parler de lui

Le pinot noir provient de raisins de petits domaines des environs à Saint-Hippolyte. Ils ont fermenté spontanément sous le signe du fruit, avant d'être élevés en cuves inox et en béton.