



Riesling Grand Cru Kastelberg 'Schiste' 2020 Julien Schaal

Le riesling d'Alsace est très apprécié dans le monde entier. La cuvée 'Schiste' du prestigieux Cru Kastelberg est un exemplaire brillant dans lequel Julien Schaal reflète de manière spectaculaire le terroir aux sols de schiste du vignoble.

Type	Blanc
Producteur	Julien Schaal
Région	Alsace
Cépage	Riesling
Dosage	Sec
Température	10-12°C
Degré d'alcool	13 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2033
Élevage	Cuve inox, foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et notes

Vinous :

À propos du domaine : « J'ai été impressionné par leur fidélité au site, la pureté et l'équilibre, et je compte les suivre à l'avenir. » - Ian d'Agata

Robert Parker's Wine Advocate :

À propos du domaine : « Julien Schaal est un nouveau nom sérieux en Alsace. »

Note de la rédaction

Le Kastelberg, dans la commune d'Andlau, compte parmi les vignobles en coteaux les plus anciens et célèbres d'Alsace. Les romains y cultivaient déjà le raisin et son nom actuel a été évoqué pour la première fois en 1604. Quasiment mille ans d'histoire sont donc associés à cette parcelle. Elle doit sa réputation aux sols riches en schiste bleu, lesquels sont uniques dans toute l'Alsace. La couche arable y est très réduite et ces roches ne stockent que très peu d'eau. Ce terroir relativement pauvre et pur donne vie à des rieslings très minéraux.

Notamment lorsque les vignes sont si profondément enracinées, ce qui est le cas des ceps cinquantenaires de Julien Schaal. Le cépage riesling reflète parfaitement les sols sur lesquels il prospère. Dans sa jeunesse, il peut paraître de prime abord minéral et austère, racé et amer. Il développe sa complexité uniquement après dix, voire quinze ans, sans perdre son caractère nerveux et minéral.

Note de dégustation

Le Grand Cru 'Schiste' est précis, cristallin et caractérisé par un dynamisme incontestable et une minéralité impressionnante. Le riesling, d'une couleur jaune paille, sent bon les agrumes verts et jaunes, la fleur de tilleul et d'amandier, le tabac blond et le grain de café non torréfié. Viennent s'y ajouter des notes d'anis, de calcaire concassé et de silex. Le bouquet est donc extrêmement complexe. En bouche, le vin blanc est très serré et montre directement sa puissance ainsi que sa profondeur. Il se distingue par une minéralité électrisante. En résumé, nous avons là un riesling passionnant avec un potentiel de garde de nombreuses années.

Accords mets & vin

Dégustez-le de préférence avec du poisson grillé, des tomates grillées, du fromage comme du Comté ou encore du fromage de chèvre.

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.

La typicité alsacienne à votre table

Le vin blanc Julien Schaal Riesling Grand Cru Kastelberg 'Schiste' 2020 provient d'un vignoble situé au nord de la commune d'Andlau, entre 240 et 300 mètres d'altitude. La parcelle escarpée en terrasse est célèbre pour ses sols de schiste bleu, appelé 'schiste de Steige', lequel est fortement comprimé par du granite et parsemé de quartz et de micaschiste. Les raisins de riesling vendangés à la main sur les vieilles vignes ont été triés puis pressés lentement et soigneusement durant au moins douze heures dans une presse pneumatique. La fermentation peut durer plus de quatre mois et a lieu exclusivement sur lies sauvages.

Ensuite, la cuvée est élevée en partie en cuves inox, en partie dans de grands fûts de bois. Un léger ajout de sulfite est effectué au printemps.