

# Domaine Trapet Riesling "Riquewihr" blanc sec 2021



DOMAINE  
TRAPET

Prix du produit :

**21,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Andrée TRAPET

Millésime: 2021

Appellation: Alsace

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Riquewihr

RVF: 93/100

Cépage dominant: riesling

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE TRAPET  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Trapet Riesling "Riquewihr" blanc sec 2021 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **93/100**. *"Plus extraverti (que le riesling Kientenheim), le riesling de Riquewihr se présente concentré et ample, avec une large assise et une chair très dense et serrée."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

**Superficie** : 1 ha

**Production** : 5.000 bouteilles

---

Les historiens pensent qu'il s'agit de l' "*Argitis minor*" des Romains. On retrouve le cépage riesling en Alsace dès le 15ème siècle après un crochet par la Rhénanie et par l'Orléanais! Plus proche de nous, les vigneron le nomment "Gentil Aromatique" (Edle gewurtztraube). Avant la Révolution, il se limite à quelques clos d'exception, seuls véritablement capables de le faire mûrir.

A Beblenheim, mes grands parents l'ont planté sur le Burgreben (vigne du château) et le Hagenschlauf, ces deux terroirs calcaires offrent à nos Riesling dans leur jeunesse de beaux arômes floraux et citronnés.

Le vieillissement exalte leur minéralité et apporte une touche mielleuse et suave. Son accord avec les poissons fins, les fruits de mer et le délicieux coq au Riesling (dont je peux vous confier la recette) est remarquable.

#### **Description brève du produit :**

**93/100 RVF.** Quand Monsieur est à Gevrey Chambertin, Madame est à Riquewihr pour notre plus grand bonheur ! Andrée Trapet propose (avec ses enfants) un riesling biodynamique bien vif et très "agrumes", dont la minéralité apparaît avec l'âge... vous choisirez - ou pas - de le faire vieillir en cave, selon vos goûts !