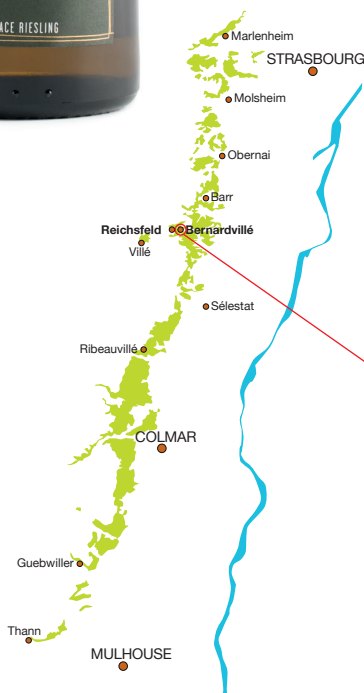


Schieferkopf.



Le cépage

Riesling.

Le terroir

À quelques pas d'un des chemins de Compostelle, sur la commune de Bernardvillé, cette parcelle est implantée sur un sous-sol très particulier, la seule veine de schiste bleu d'Alsace datant du Précambrien (plus de 542 millions d'années). Son sol, plus profond que celui de la parcelle Fels voisine (plus de 30 cm), donne à Lieu-dit Buehl sa puissance. L'exposition plein sud associée à un coteau très pentu (jusqu'à 40 %) en font un vin très concentré et très rond.

Les vendanges

Les vendanges se font manuellement en caissettes de 20 kg.

La vinification

La vinification commence par un pressurage long, suivi d'un débouillage statique à froid. La fermentation alcoolique s'effectue grâce à des levures indigènes. La fermentation malolactique est totale et typique des vins du domaine de Schieferkopf au terroir tardif. La complexité et la rondeur de nos vins en sont ainsi magnifiées. Cette fermentation a la particularité d'exacerber leur côté minéral provenant du terroir de schiste bleu.

L'élevage

Le vin est élevé pendant 15 mois en foudres.

La dégustation

Robe : robe jaune or aux reflets verts, limpide, brillante.

Nez : le nez est ouvert sur des notes de fruits exotiques comme l'ananas et la mangue conférées par le caractère solaire de ce coteau exposé sud. On retrouve également des expressions très minérales de fleurs blanches.

Bouche : l'attaque est puissante, avec des notes de fruits mûrs. Le caractère schisteux du terroir s'exprime dans une très belle trame acide et une finale iodée.

Ce vin acquiert toute sa complexité, 4-5 ans après sa mise en bouteille.

Grape variety

Riesling.

Terroir

Just a short distance from one of the Compostelle routes, in the village of Bernardvillé, this plot is planted in a unique sub-soil on the only strip of blue schist in Alsace which dates back to the Precambrian (over 542 million years ago). Its soils are deeper than that of the neighbouring Fels plot (over 30cm) and give the wines from the Buehl vineyard their powerful structure. A southern exposure and a steeply sloping hillside (up to 40%) result in a remarkably round and concentrated wine.

Harvest

The grapes are harvested by hand into 20kg boxes.

Vinification

Vinification starts with a long pressing, then a static cold settling is carried out. Fermentation takes place thanks to native yeasts. Malolactic fermentation is complete. The wines from Domaine de Schieferkopf undergo full malolactic fermentation and are characterized by their late ripening terroir which enhances the complexity and round structure of our wines. The malolactic fermentation brings out the minerality from the blue schist terroir.

Maturing

The wine is aged for 15 months in big casks (foudres).

Tasting

Colour: golden yellow colour with green tints, limpid and brilliant.

Nose: the nose exhibits exotic fruit aromas such as pineapple and mango which are conferred by the solar characteristic of this south-facing slope. We also notice very mineral notes of blossoms.

Palate: the attack is powerful with ripe fruit aromas. The schisty characteristic of this soil is exhibited with a great acidity and iodized notes on the finale.

This wine develops its full complexity 4-5 years after bottling.



Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Veillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »