



Schieferkopf.

RAPPORT DE VENDANGES SCHIEFERKOPF ALSACE 2021

2021, un millésime exceptionnel

Une année hors du commun à tous niveaux et pleine de surprises ! Un millésime à la fois atypique et imprévisible d'un point de vue climatique, qui aura marqué et mis à rude épreuve les vigneronns alsaciens.

En cette nouvelle année 2021, l'hiver est bien là ! Un hiver rude, où les mois de janvier et février sont marqués par d'importantes précipitations (plus de 100 mm) mais surtout par de forts épisodes neigeux : le 15 janvier, plus de 30 cm de neige tombent sur les coteaux du Schieferberg.

Dès le mois de mars, le printemps pointe déjà le bout de son nez, la vigne est en pleurs et les bourgeons commencent à gonfler. La vie reprend, le temps est ensoleillé et les températures sont excédentaires par rapport aux normales de saison, ce qui nous laisse présager un millésime précoce.

Mais comme le disaient nos anciens, "en avril ne te découvre pas d'un fil"... Les températures chutent brusquement, bien en dessous des normales, rendant ainsi la vigne vulnérable aux gels printaniers. Fort heureusement il n'en est rien. Mais le cycle de la vigne prend déjà du retard par rapport aux dernières années.

L'été arrive, avec l'espoir d'un temps meilleur et d'une météo plus clémente... Mais un ciel de plomb et une pluie continue douchent nos espoirs. Le manque d'ensoleillement ainsi que les fortes précipitations nous obligent à ne pas relâcher nos efforts dans la lutte contre les maladies, et cela jusqu'au mois d'août. Nous sommes bien loin des étés chauds et chatoyants habituels de notre région. La maturité du raisin peine à s'élanter, nous dirigeant ainsi vers un millésime plus tardif que les années précédentes.

Le début du mois de septembre est à l'image de notre été. Nous nous préparons déjà pour les vendanges à devoir faire un choix entre l'état sanitaire et les maturités.

Mais la suite est tout autre : une belle arrière-saison se profile, avec un ensoleillement généreux et des amplitudes thermiques importantes entre le jour et la nuit. Des conditions propices à une maturation aboutie et lente de nos Rieslings.



La vendange s'annonce donc exceptionnelle, ce qui est une grande surprise suite à l'année compliquée que nous avons vécue. Les premiers coups de sécateurs sont donnés sur le Lieu-dit Fels le 12 octobre, avec des raisins mûrs à point et un état sanitaire impeccable. Les vendanges se déroulent sur une dizaine de jours dans un climat favorable.

La dégustation des premiers moûts nous conforte dans l'idée d'un grand millésime. Les jus sont fins et précis, avec une belle acidité et une minéralité déjà bien marquée.

En somme, un résultat surprenant et presque inattendu au vu des conditions du millésime. Avec la promesse de conserver la typicité et la minéralité de nos vins de schiste.

Commentaires de dégustation des vins

Lieu-dit Berg : le nez révèle de la fraîcheur, d'abord avec des notes toastées et beurrées puis des notes plus fruitées. En bouche, le vin présente une belle rondeur avant une finale où une agréable acidité vient prendre le dessus.

Lieu-dit Buehl : le nez est délicat, porté par des notes de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche, on apprécie d'abord une attaque franche suivie d'une belle acidité, ce qui lui apporte de la longueur et de la persistance sur des notes de fruits blancs et d'agrumes.

Lieu-dit Fels : au premier abord, le nez se fait très discret. Mais il dévoile ensuite des notes mentholées et fruitées, caractéristiques des Terroirs de schistes. En bouche, une belle acidité donne de la vivacité à l'attaque. Le vin, très équilibré, présente alors des arômes de fruits mûrs, avant que des notes minérales ne prennent le dessus en fin de bouche. La salinité typique de ce Terroir apporte au lieu-dit Fels une longue persistance.

