



SCHIEFERKOPF

RAPPORT
DE VENDANGES
SCHIEFERKOPF

**ALSACE
2022**

2022, un millésime prometteur !

Une année exceptionnelle ! Avec un millésime solaire qui aura une nouvelle fois mis la vigne et les vignerons à rude épreuve.

Au commencement de cette année 2022, l'hiver est anormalement doux et sec. Les températures sont bien supérieures aux normales de saison et les trois premiers mois de l'année sont largement déficitaires en eau.

Au début du printemps, c'est seulement à partir du mois d'avril que les premiers bourgeons commencent à gonfler. Le débourrement est légèrement plus tardif par rapport aux autres années, en raison du déficit hydrique hivernal. Pourtant, en ce mois d'avril, les températures sont douces et les précipitations assez généreuses. Des conditions parfaites et un contexte favorable pour réaliser la plantation de notre nouvelle parcelle de Pinot noir, ouvrant ainsi une nouvelle page du Domaine.

À partir du mois de mai, les températures sont largement excédentaires aux normales de saison. La croissance de la vigne s'accélère, laissant ainsi présager un millésime très précoce.

Mi-juin, la floraison va se dérouler sans complication, avec l'apparition des premières grappes et la promesse d'une belle récolte. Mais les fortes températures ainsi que le manque de précipitations durant l'été mettent la vigne à rude épreuve, l'été 2022 étant un des étés les plus chauds jamais observés. Ces événements extrêmes nous obligent à protéger au maximum les grappes du soleil en adaptant nos itinéraires techniques.

En raison du stress hydrique intense et continu de ces quatre derniers mois, la véraison se fait un petit peu attendre. Elle débute finalement à la mi-août. Le millésime est finalement un peu moins précoce que prévu en raison des blocages de maturité dus au manque d'eau continu jusqu'au à la fin du mois d'août.

C'est seulement à partir du mois de septembre que les précipitations salvatrices et tant attendues arrivent. Les conditions climatiques plus fraîches permettent aux maturités de progresser lentement. Les premiers coups de sécateur sont donnés le 29 septembre sur notre Sélection Parcelle Buehl, coup d'envoi pour dix jours de vendange.

Malgré son aspect solaire et sec, le millésime est sauvé par les pluies de début septembre et les équilibres des premiers jus sont très prometteurs. Il conserve en effet une belle fraîcheur avec des notes de fruits exotiques et de fleurs blanches caractéristiques du Riesling. Un millésime qui promet donc de préserver la typicité et la minéralité de nos vins de schiste.



Commentaires de dégustation des vins

Lieu-dit Fels : nez très fin et délicat aux notes mentholées, signature caractéristique des terroirs de Schistes. La bouche est soyeuse avec un bel équilibre et offre déjà une belle complexité avec des arômes de fruits mûrs. La finale est marquée par son acidité et sa salinité qui persistent en bouche.

Lieu-dit Buehl : le nez est délicat avec des notes de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche, on appréciera tout d'abord une attaque vive, riche et équilibrée, par une belle acidité sapide en finale. Le tout lui confère une belle longueur avec une persistance sur des notes d'agrumes.

Lieu-dit Berg : le nez est gourmand avec des notes d'agrumes, pamplemousse, citron, caractéristiques du Riesling. En bouche, le vin présente déjà une belle rondeur, supplée ensuite par une belle acidité avec une longueur sur des notes citronnées en fin de bouche.

