

RIESLING GRAND CRU « ZINNKOEPFLE » 2024 Agathe Bursin



Situation : Œnologue, Agathe Bursin a réalisé son rêve : reprendre les vinifications sur le domaine familial, qui apportait ses raisins à la coopérative depuis la mort de son arrière-grand-père. Installée en 2001, elle exploite avec passion et méticulosité le petit vignoble qu'elle agrandit peu à peu (7 ha). Elle propose des vins de terroir, issus notamment du grand cru Zinnkoepflé. Aujourd'hui converties en bio, les vins de la vigneronne atteignent les sommets de la production Alsacienne.

Encépagement : 100% Pinot gris

Terroir : Sols calcaires

Température de Service : 8 à 10°C

Potentiel de Garde : 2030 - 2040

Observations : Le Riesling Grand Cru Zinnkoepflé qui signifie « Mont du soleil », se porte vers une superbe minéralité saline. Cette micro-parcelle exceptionnelle culmine à 450 mètres, au sommet du plateau de Zinnkoepflé, parmi les plus hauts mais aussi les plus méridionaux d'Alsace. Ce Riesling dévoile un fruit jaune enjôleur gorgé de soleil, ponctués de notes minérale teintée d'iode. La bouche confirme une richesse solaire, sur la concentration du fruit juteux mais croquant, soutenu par une minéralité racée, vibrante et raffinée. La finale éblouie par sa fraîcheur, sa salinité salivante et sa longueur.

Quelques accords : Choucroute de la mer, Poissons en sauce, Volaille crémée, Fromages...

