
ALBERT MANN



Accords mets et vins

Les noix de St Jacques, et le risotto aux crevettes seront très bien accompagnés avec ce vin.

Détails

Effervescent : non
Degrès : 12,5 %
Primeur : non
Packaging : carton de 6
Domaine : Albert Mann
Couleur : Blanc
Région : Alsace-Lorraine
Appellation : AOP Alsace grand cru
Cépages : Riesling
Bio : non
Viticulture : Biodynamie
Millesime : 2017
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Sols granitiques
Cépage : 100% Riesling
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biodynamie
Vinification : Avec levures indigènes
Elevage : Sur lie

Dégustation

Robe : Vert jaune
Nez : Bergamote, citron jaune et compote de pommes
Bouche : Très minérale, personnalité unique
Finale : Longue et vivace sans aucune dureté
Garde : 10 ans
Température de service : 8° à 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

La réputation du vignoble de Wettolsheim remonte au Moyen Âge. L'abbaye de Munster y possède un grand domaine viticole mentionné en 1259. L'abbaye de Pairis y fait fonctionner une cour dimière en 1282. Buchard Zorn, chevalier strasbourgeois, exploite cent schatz* de vignes en 1306. Exemples que l'on pourrait multiplier à l'infini. Wettolsheim profite de la proximité de Colmar. Les bourgeois du lieu peuvent cultiver la vigne et revenir le soir à l'abri de l'enceinte et surtout, du Ladhof, les barriques remontent l'Ill, puis le Rhin pour être vendu dans toute l'Europe du Nord. De fait, Wettolsheim fait partie des localités exportatrices de vin par Strasbourg en 1576. En 1856, le commissaire de police de Wintzenheim note que «des chars chargés de vin encombrent les rues de Wettolsheim». Mais la conjoncture change. Après une période forte vient une autre, plus trouble. Les premières décennies du XXe siècle connaissent une conjoncture naturelle catastrophique : records de faibles récoltes, dégâts causés par le phylloxéra et le ver. En 1936, Eugène Mann note dans le registre du syndicat viticole de Wettolsheim : «les résultats des vendanges sont dans tout le pays moins bons que les dernières années, au point que le déficit atteint 40 % d'une année moyenne. Vingt tonnes de raisin ont été acheminés vers Mulhouse, quoiqu'ils aient subi le mauvais temps toute l'année». Deux ans plus tard dans le même registre, le secrétaire signale la catastrophe provoquée par le gel dans la nuit du 21 au 22 avril 1938.

