

## TRIMBACH RIESLING 2006 « CUVÉE FREDERIC EMILE »

Le Riesling «Cuvée Frédéric Emile» tout comme le «Clos Ste Hune» ont été produits en 2006.

Ce millésime 2006 de réputation «difficile» est certainement l'un des plus compliqués de la décennie mais reste qualifié de bon millésime.

Dans nos plus belles parcelles, grâce à une sélection encore plus stricte que les années précédentes, Pierre Trimbach a réussi à produire ses deux grands rieslings.

Globalement, 2006 se résume comme suit: hiver classique, dernière neige en mars, fortes chaleurs en juin et jusqu'à fin juillet, mois d'août et septembre irréguliers et pluvieux.

Ce Riesling «Cuvée Frédéric Emile» vendangé mi-octobre sur nos parcelles Geisberg et Osterberg de Ribeauvillé, à très belle maturité de 13° naturel commence à joliment s'ouvrir après plus de quatre années de mûrissement en bouteille dans nos caves.

Le sol marno-calcaro-gréseux en forte pente a assuré un excellent drainage et son exposition sud, sud-est a aidé au mûrissement des baies. Les vignes d'une moyenne d'âge de 40-45 ans (les plus vieilles ont 65 ans) s'auto régulent et produisent des rendements limités.

Le Riesling 2006 « Cuvée Frédéric Emile » est un vin riche et gras qui a gardé grâce au talent de Pierre une belle précision et une acidité tartrique mûre. Il est bien évidemment vinifié dans la tradition séculaire, c'est-à-dire sec.

Fruits bien mûrs, amplitude au palais, le tout souligné par une belle acidité naturelle font de ce « Cuvée Frédéric Emile » un Riesling imposant mais élégant.

Alcool : 13,05% --- Sucre Résiduel : 5,2 g/l --- Acidité tartrique : 7,7 g/l

Wine Spectator: 91 points // Parker: 93 points.

