

## TRIMBACH RIESLING 2005 « CUVÉE FREDERIC EMILE »

Après un hiver somme toute classique avec fortes gelées et neige en montagne, un printemps pluvieux, de fortes chaleurs fin mai supérieures à 30°C coïncident avec la floraison.

Entre mi juin et fin juillet, le climat très chaud a assuré une très belle croissance de la vigne.

Le grand beau temps fin août a entraîné une progression très importante de la maturation tout en maintenant un très bon état sanitaire.

Ce Riesling « Cuvée Frédéric Emile » vendangé fin 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 dans nos caves.

Le terroir marno-calcaro-gréseux en forte pente assure un excellent drainage et son exposition sud, sud-est convient parfaitement à ce cépage.

Les vignes d'une moyenne d'âge de 40 ans (les plus vieilles ont 65 ans) s'auto régulent et produisent des rendements limités.

Le riesling 2005 « Cuvée Frédéric Emile » est un vin riche et gras qui a gardé grâce au talent de Pierre une belle précision et une acidité tartrique bien mûre.

Il est bien évidemment vinifié dans la tradition séculaire, c'est-à-dire sec et titre 12,9°.

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

Il est dans la lignée de tous les grands millésimes de « Cuvée Frédéric Emile » avec cette touche crémeuse en milieu de bouche qui frôle la perfection.

Alcool : 12,9 %

Sucre Résiduel : 3,9 g/l

Acidité tartrique : 7,19 g/l

Parker : 93

Jancis Robinson : 17,5.

Guide Bettane et Desseauve : 18

