



La Maison alsacienne BOTT Frères lance le Grand Trio

13/12/2018

La maison Bott Frères a élaboré un vin rare issu de l'assemblage des trois Grands Crus de la commune de Ribeauvillé (68) en Alsace : Kirchberg de Ribeauvillé, Osterberg et Geisberg.

Le résultat, nommé Le GRAND TRIO est selon Pascal Léonetti, meilleur sommelier de France 2006, une réussite, un vin déjà accessible et remarquable.



Laurent et Paul BOTT vinifient depuis 2016 le Grand Cru Geisberg, un Riesling sec et vif qui se distingue par sa précision.

Ils ont élaboré avec complicité un vin rare et hors du commun, assemblage de Riesling issu des trois grands crus offerts par la commune de Ribeauvillé : Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé, Grand Cru Osterberg et Grand Cru Geisberg : **Le GRAND TRIO**. Sa composition mesurée lui confère une incroyable structure et une personnalité unique. Son acidité précise et sa minéralité reflètent la pure expression des merveilleux et prestigieux terroirs de Ribeauvillé.

Ce riesling sec et puissant se marie parfaitement avec les poissons nobles, les crustacés ou un fromage de chèvre. Il s'apprécie jeune mais s'exprimera plus généreusement après quelques années de patience. **Le GRAND TRIO est disponible en série limitée, les bouteilles (75cl et Magnum) sont numérotées.**

Le mot du sommelier Pascal Léonetti

La robe du Grand Trio est jaune citron avec des reflets verts clairs, de belle intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une jeunesse éclatante .

Le nez est franc, plaisant, intense. Racé, on perçoit une **dominante d'odeurs d'agrumes sur mûris, comme le citron, l'orange, la clémentine, ainsi que de fines touches florales**. L'aération amplifie ces odeurs et délivre des notes exotiques, l'ananas, la papaye, les épices, le gingembre et une pointe minérale nappée sous-jacente.

Le nez témoigne d'une parfaite maturité des raisins où le profil précis, déjà axé sur le terroir, traduit à merveille la singularité des vins de Ribeauvillé.

L'attaque en bouche est svelte, mûre, le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu tendu, pointu, finement perlant, où l'on retrouve les arômes du nez. Toujours dominés par les agrumes confits, le zeste de yuzu, la clémentine, l'orange, les épices, le gingembre, les fleurs blanches et, toujours en filigrane, cette touche minérale de nappée. On perçoit une fine astringence. La finale présente une belle longueur, ainsi qu'une vivacité franche.

L'équilibre de ce vin est porté sur la fraîcheur typique de la commune, la gamme d'arômes mûrs y participe et la définition des terroirs, complexe, laisse augurer un modèle en devenir.

A table, il est à associer à une salade épicée de crevettes et fruits exotiques, un pavé de saumon à l'orange, citron et gingembre, un homard grillé aux épices douces et ananas rôti ou un fromage au lait de chèvre, type Cendré du Londenbach.

Température de Service : 12 Degrés Celsius

Potentiel de Garde : Très agréable à déguster dès à présent et sur 17 Ans

Indice de Douceur PL : 1 – Vin Sec