

DOMAINE  
Sylvie SPIELMANN

Route de Thannenkirch 68750 BERGHEIM

Vin d'Alsace



# Muscat Réserve Bergheim

L'appellation Muscat en Alsace recouvre en fait deux cépages différents, parfois associés et parfois vinifiés séparément : le Muscat d'Alsace proprement dit et le Muscat Ottonel. Le premier donne corps et alcool, tandis que le second apporte finesse d'arômes et fruité. Plus encore peut-être que le Gewurztraminer, le Muscat est un cépage difficile à maîtriser. Très "coulard" au printemps, il est fragile et ne donne une bonne récolte que tous les 3 ou 4 ans. Cependant, il étonne toujours. Dans la vigne, comme à la cave ou dans la bouteille, il ne cesse de surprendre. Un brin "lunatique", le Muscat est un grand artiste qui mériterait sans doute d'être mieux connu et apprécié. Toujours changeant, mais toujours passionnant, il possède une grande personnalité et s'offre à une découverte infinie. Au Domaine Sylvie Spielmann, les deux cépages de l'appellation sont associés, avec, suivant les années et l'un pouvant dominer l'autre, dans des variations saisissantes. Par ailleurs, sur le sol marno-argilo-calcaire du Domaine, ce vin d'apéritif et de dégustation, aux caractéristiques riches et complexes, acquiert une puissance et un corps qui le rendent particulièrement apte à "passer à table". Vin des beaux jours, le Muscat, vinifié assez sec, accompagne à ravir les légumes crus à l'apéritif, les asperges, l'artichaut, les terrines de poissons et de légumes, tous les plats printaniers et les entrées d'été aux herbes du jardin. Il brille sur le chèvre frais, et bien d'autres fromages dans leur première fraîcheur. Plus moelleux, il s'accorde aux desserts légers et pas trop sucrés, tartes et salades de fruits.



## Entre mets et vins

- à l'apéritif accompagnant les légumes crus.
- avec les asperges, les artichauts.
- avec les plats thaï (citronnelle), tajine poulet citron.
- à déguster entre amis sous la tonnelle.

### Terroir :

- **Type de sol :** Marnes grises et noires à gypse du Keuper  
- **Exposition :** Sud, Ouest

**Age de la vigne :** 44 ans

**Rendement :** 45 hl/ha

**Recolte :** 100 % manuelle

**Vinification :** traditionnelle, levures indigènes,  
100 % sucre naturel du raisin.

**Elevage :** sur lies pendant 6 mois

**Description :** Cette cuvée non millésimée est un assemblage des millésimes **2011 et 2012**. Ce vin délicatement fruité, aux notes de fruits exotiques. Il révèle en bouche des notes épicées et citronnées et garde une finale fraîche et élégante

**A consommer :** à partir de 2013 optimum 2017 jusqu'à 2022  
**Sulfites Total :** 78 mg/l  
**Sucre :** 10.4 g/l **Alcool :** 11.92 % vol.  
**Acidité Totale (H2SO4) :** 3.41 g/l

**Equilibre gustatif :** **Sec Rond** Moelleux Liqueureux



Consommé de coques à la menthe.

Vin issu de raisins en agriculture biologique  
Méthode biodynamique  
Certifié par FR-BIO-01 ECOCERT SAS



www.sylviespielmann.com

Élaboré le 18/03/2014