

DOMAINE  
Sylvie SPIELMANN

Route de Thannenkirch 68750 BERGHEIM

Vins d'Alsace

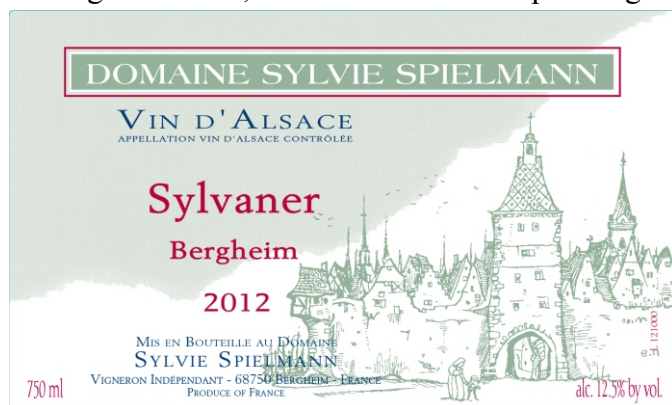


# Sylvaner Bergheim 2012

Cépage traditionnel d'Alsace, le Sylvaner tend à être un peu oublié aujourd'hui. Fort injustement d'ailleurs, car bien maîtrisé en quantité, c'est un très beau vin.

Le Sylvaner se plaît particulièrement sur les sols légers qui révèlent plus aisément ses qualités. Sur les sols plus lourds, il acquiert du corps et affirme sa personnalité, à condition, bien sûr, de lui en laisser le temps. Ce vin subtil, naturel et plein de charme, se cantonne essentiellement dans le registre végétal. Il s'y exprime délicatement, par touches légères de senteurs herbacées, de foin coupé frais, d'herbes aromatiques fines. Très équilibré, sans lourdeur ni excès d'acidité, toujours souple et gouleyant, le Sylvaner est un vin agréable et raffiné qui mérite vraiment d'être redécouvert. Venu sur le sol marnogypseux de l'ancienne carrière, le Sylvaner du Domaine Sylvie Spielmann ne s'ouvre véritablement qu'après 3 ou 4 ans. On lui découvre alors des tonalités minérales spécifiques, beaucoup de fraîcheur, une acidité grasse, végétale sans être verte, particulièrement agréable. Côté aromatique, les herbes fines prévalent, avec souvent une dominante verveine, tilleul et sauge tout à fait caractéristique.

Vin fin et naturel, le Sylvaner convient aux plats simples qui privilégient la qualité et le goût du produit : fruits de mer, poisson en sauce légère ou charcuterie d'Alsace. On le mariera également avec bonheur à un lapin au romarin et à toute recette associant viandes blanches et herbes fines. Il peut accompagner les fromages très frais, l'Emmenthal et autres pâtes légèrement fruitées.



## Entre mets et vins

- avec les poissons.
- avec les charcuteries, les tartes flambées.
- avec les plats simples qui privilégient la qualité et le goût du produit.
- avec les choucroutes.

### Terroir :

- Type de sol : Marnes grises et noires à gypse du Keuper

- Exposition : Plateau

Age de la vigne : 37 ans

Rendement : 80 hl/ha

Récolte : 100 % manuelle

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

Elevage : sur lies pendant 10 mois

Description : Un vin sec et équilibré aux arômes de fruits blancs et légèrement citronné. En bouche, il est gras et soyeux avec une belle acidité mûre en finale. Il surprend par sa persistance révélée par sa minéralité typique des **marnes à gypse** du domaine.

A consommer : à partir de 2014 **Sulfites Total : 69 mg/l**  
optimum 2016 **Sucre : 3.7 g/l Alcool : 12.82 % vol.**  
jusqu'à 2022 **Acidité Totale (H2SO4) : 3.64 g/l**

Equilibre gustatif : **Sec** Rond Moelleux Liqueureux



Cuisse de grenouille à la Granny Smith

Certifié par FR-BIO-01 ECOCERT SAS  
Agriculture France  
Vin biologique Méthode biodynamique



www.sylviespielmann.com

Élaboré le 28/04/2014