my winebox

Domaine Dischler

Domaine	Domaine Dischler
Pays et région d'origine	France - Alsace
Dénomination	AOP Alsace

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Pinot Noir
Millésime	2020
Cépages	100% Pinot Noir
Elevage	8 mois en cuve inox
Prix	8,50 € **8,30 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Les Dischler sont vignerons de père en fils depuis cinq générations à Wolxheim le Canal. Ils produisent les sept cépages d'Alsace à savoir : le Sylvaner, le Pinot Blanc, le Riesling, le Muscat d'Alsace, le Pinot Gris, le Gewurztraminer et le Pinot Noir. Ils proposent des vins authentiques et soignent attentivement le terroir, la vigne et les baies pour en extraire la plus belle expression possible. Charles Dischler, depuis 1970, s'oriente vers la monoculture de la vigne et collectionne 26 parcelles atypiques sur Wolxheim, Dahlenheimet, Rothstein, Altenberg et Molsheim. Aujourd'hui c'est André, son fils, qui perpétue la tradition accompagné par son épouse Nathalie.

Caractéristiques du vin

Robe rubis vif, reflets grenat. Nez expressif mariant griotte, framboise, sous-bois, touche fumée. Bouche souple et harmonieuse qui ne manque pas de charme. On note avec grand plaisir son ampleur, son élégance, son fruit précis et extraverti. Réussi. Agréable typicité d'un Pinot Noir alsacien.

Consommation et garde

Il se gardera jusqu'en 2023 mais rien ne sert de l'attendre.

Température de consommation idéale: 14-16°C

Accord Mets vin:
Idéal pour les grillades de viande et même de poisson, la charcuterie, la cuisine méridionale, et les apéritifs surprises.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Une évolution intelligente et attendue des étiquettes en Alsace

Cette fois c'est la bonne : après maintes annonces et plusieurs tentatives individuelles pas toujours coordonnées, les vignerons d'Alsace sont sur le point d'adopter une échelle commune de sucrosité des crus. C'est une excellente nouvelle pour tous les amateurs de vins alsaciens.

Très rapidement, a priori dès le millésime 2021, la contre étiquette de chaque vin d'Alsace devra indiquer lisiblement si le vin est sec (0-4 grammes de sucre résiduel par litre), demi-sec (4-12g), moelleux (12-45g) ou doux (>45g).

Chaque vigneron utilisera la même échelle validée par l'Union Européenne. Un vrai plus pour les consommateurs de vins d'Alsace qui, en dehors des connaisseurs, ne savaient jamais précisément s'ils allaient trouver dans la bouteille un vin complètement sec ou légèrement sucré. Une casse-tête au moment d'élaborer les accords mets-vins.

Cette très bonne nouvelle va entrainer une harmonisation des appréciations données par les vignerons. En effet, conscients du problème, plusieurs domaines pionniers avaient pris l'initiative d'informer les amateurs sur les contre-étiquettes, mais sans utiliser la même échelle d'évaluation. Certains vignerons, notamment sur le Grand cru Hengst, s'étaient même fait retoquer par Bruxelles pour avoir utilisé un indice 'esprit sec' non reconnu par l'UE.

Saluons donc cette initiative très attendue. A noter, la nouvelle échelle sera très probablement assortie d'une dérogation. Un vin d'Alsace titrant 8 grammes de sucre résiduel pourra quand même être déclaré sec, s'il contient au moins 6g d'acide tartrique par litre, l'acidité contrebalançant l'effet de sucrosité. En tout cas, chez Mywinebox, on applaudi des deux mains !

Ce que j'ai pensé de ce vin

- Ok, mais bof
- Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait
- Une belle découverte
- Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts
Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?
Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be