

Riesling-Sylvaner

Terra Ancestra



Longtemps ce cépage fut considéré comme issu du croisement des cépages riesling et sylvaner. Il s'est récemment avéré (test ADN) qu'il s'agissait d'un croisement de Riesling et de Madeleine royale... d'où l'abandon progressif de son nom de cépage initial au profit du nom de son obtenteur : le Dr Müller originaire de Thurgovie (Thurgau). En dehors de nos frontières, ce cépage se nomme déjà Müller-Thurgau. Il nous donne un vin présentant la légèreté du chasselas, mais offrant une palette aromatique supérieure.

Ce cépage, qui tendait à disparaître à Neuchâtel, connaît un manifeste regain d'intérêt de par son originalité. Découvrez-le, il vous séduira.

Repères œnologiques

Appellation	Riesling-Sylvaner AOC Neuchâtel
Cépage	Riesling-Sylvaner
Production	750 g/m ²
Lieux de production	Bôle 'Treyvaux' & Colombier 'le Villaret'
Vinification	en cuve sur lies fines. Légère macération pré-fermentaire
Teneur en alcool	11.5% vol.

Dégustation

Sa robe, jaune pâle, présente des reflets blancs et verts tilleul. Il est aromatique au nez, parfois 'explosif' suivant le millésime. Il présente d'intenses notes de figueraie, de muscade, de musc et une touche minérale. En bouche, il est rafraîchissant ; d'abord tendu, il se déploie et fait la roue, révélant une multitude d'arômes fruités, épicés, frais et longtemps rémanents. Douceur perceptible.

Accords gourmands

Sa fraîcheur en fait un superbe vin d'apéritif, idéal au retour d'une marche ou après des travaux au jardin tant il désaltère. Il s'accorde idéalement à une multitude de hors d'œuvres, à la choucroute (contrairement aux autres vins blancs) et aux poissons poêlés du lac.

Conservation & Service

Temps de garde	1 à 2 ans
Température de service	10°C