



## Forge cellars - "Dry RIESLING"

### Dry RIESLING Finger Lakes NY USA - blanc - 2017

Forge Cellars – Riesling Classique 2017 – Finger Lakes

Les 18 lieux-dits de Forge Cellars travaillés et fermentés séparément avec leurs levures indigènes, en vieux futs et en cuves.

Elevé pendant 9 mois sur lies fines.

Shale, slates and granit.

Notre riesling classique est l'assemblage de nos 18 différents lieux-dits situés au sud-est du lac Seneca.

Ces lieux-dits sont suivis tout au long de l'année par Rick Rainey qui veille à l'application d'une viticulture de qualité et de petits rendements. Le sud-est du lac Seneca est indiscutablement la zone de « Grands Crus » des Finger Lakes, pour d'évidentes raisons géologiques et micro-climatiques. Nous menons d'intenses recherches sur ces sujets depuis plusieurs années et nous serons bientôt en mesure de publier la carte de classification des lieux-dits et terroirs de cet extraordinaire territoire de riesling.

Vous et moi portons les caractères génétiques de tous nos ascendants, qui se sont mélangés en nous, faisant de nous des personnes uniques, riches et complexes. C'est comme cela que naît notre Riesling Classique : il porte en lui l'expression de tous nos lieux-dits et de notre engagement quotidien et passionné en faveur de l'excellence.

2017 est un millésime de classicisme et d'équilibre : les vins ont beaucoup de fraîcheur et sont cristallins. Bien sur il fallu beaucoup trier sur notre table de tri, parce que nous ramassons à la fin du mois d'Octobre : mais il faut trier chaque année dans les Finger Lakes et le beau travail à la main est la seule garantie d'obtenir des vins purs et précis. La maturité ne s'obtient qu'avec de la patience et du courage : il faut accepter d'attendre, parfois sous la pluie, d'avoir un beau riesling bien doré. Nous avons nos petits secrets pour pouvoir ramasser aussi tard. Comme toujours, nos levures indigènes ont terminé leur travail en avril 2018, après six mois d'une lente et douce fermentation. Comme toujours, nos rieslings 2017 sont tout à fait secs : 2 grammes de sucre par litre est ce qu'on trouve dans un grand Bourgogne par exemple. Ceci est l'indispensable condition pour exprimer le terroir de manière claire et fidèle. L'élevage sur lies fines a bénéficié de la « respiration » de nos vieux futs pour emmener le Riesling Classique de Forge dans les délicieux univers de la complexité et du minéral.

Aucun grand vin dans le monde n'est fait avec des raisins qui ne seraient pas murs. Le « style Forge » est bien sur un style différent. Mais il n'est pas différent « pour être différent ». Il est différent parce que c'est là que notre compréhension du riesling dans ce lieu magique nous a emmenés. Nous poursuivrons cet apprentissage de notre terre avec passion et engagement.

Réglisse, salinité, mangue, épices orientaux et citron confit.