

Vin officiel du canton de Berne 2007

Catégorie spécialités



Appellation du vin primé,
millésime, désignation

Cépage du vin primé

Caractère

Schafiser

2006 Schlössliwy

Sauvignon blanc

Vin blanc aromatique, délicat, évoquant la fleur de sureau ou le cassis, avec une touche de sucre résiduel harmonieusement mariée à une acidité exacerbée. Le Sauvignon blanc accompagne les mets au curry, les plats aigre-doux ainsi que les fromages bleus et à pâte molle. Idéal comme vin de dessert.

Nom de l'exploitation

Nom du vigneron

Adresse postale

NPA, localité

Téléphone

Fax

E-mail

Rebgut Schlössli

Heinz Teutsch

Bielstrasse 155

2514 Ligerz/Glèresse (Schafis/Chavannes)

032 315 21 70

032 315 22 79

deutsch@rebgut-schloessli.ch

Internet

www.rebgut.schloessli.ch

Famille, main d'œuvre

Heinz Teutsch et son amie Romy Martin,
son fils Fabian Teutsch ; des auxiliaires pour les vendanges
uniquement.

Surface totale du vignoble

4 ha, dont 0,5 ha en fermage

Cépages

Chasselas 34 %, Pinot noir 42 %, Chardonnay 5%, Pinot gris 4%,
Sauvignon blanc 11%, Diolinoir 2%, Gamaret 2%

Appellations des vins produits

Schafiser Schlössliwy Gutedel
Schafiser Les Vergers, Lagekelterung Gutedel
Schafiser Schlössliwy Oeil de Perdrix
Schafiser Schlössliwy Pinot noir
Schafiser Pinot noir Barrique
Schafiser Pinot gris
Schafiser Chardonnay Barrique
Schafiser Sauvignon blanc
Schafiser Blanc de noir
Cuvée ChaNoir (grand vin mousseux)
Schafiser CryOro (vin doux)

Particularités

La plupart des vins sont élevés en fût ou en barrique.
Construit vers 1570, le petit château de Chavannes se trouve en
possession de la famille Teutsch depuis 1830.

Parcelle sur laquelle le raisin du vin primé a été cultivé

Chenaillette, 30 ares,
à Chavannes, commune de La Neuveville

Raisons du succès du vin primé

Vinification à partir d'un raisin sain puisqu'il a été récolté avant les fortes précipitations de l'automne 2006.
Rendement limité et peu d'effeuillage, car le Sauvignon blanc est plus aromatisé si le raisin est cultivé à l'ombre.
Pressage doux, vinification soignée, température de fermentation contrôlée, pas de désacidification biologique.