FAMILLE
RUHLMANN
SCHUTZ
Alsace & Languedoc

La 3e génération de vignerons sublime les legs du passé
et vous présente son Crémant Extra-Brut

Héritage
Réserve Perpétuelle

Ce crémant façonné par la famille Ruhlmann-Schutz est un hommage au savoir-faire vinicole et aux valeurs de transmission, une illustration de la confiance en la puissance des liens intergénérationnels du vivant.

Qu'est-ce qu'une Réserve Perpétuelle ?

La Réserve Perpétuelle est une **méthode d'élevage dynamique**. Inspiré de la méthode solera espagnole pratiquée en Andalousie qui consiste à empiler les fûts les uns sur les autres...
Depuis 2017, la Famille Ruhlmann-Schutz assemble chaque année dans une cuve le nouveau millésime avec les plus anciens.
Cette méthode permet au vieux vin d'éduquer le plus jeune.

Vinification

Fermentation traditionnelle sous contrôle de températures, suivi d'un **élevage perpétuel** dans une cuve inox de 100HL.
Chaque année, nous soutirons et embouteillons 1/3 de la cuve de réserve et nous complétons le volume manquant par le nouveau millésime, plus frais.
S'en suit le procédé de la **méthode traditionnelle** et d'un élevage sur lattes de près de **36 mois**.
Léger dosage en restant dans les codes de l'**Extra-Brut**.

Nos conseils de service

C'est un crémant dont on peut jouer avec les températures parce que l'on a cette vivacité en bouche.
À servir frais ou bien le laisser se réchauffer dans le verre tout au long du repas, il pourra s'exprimer pleinement lors du plat principal.

Langoustine en tempura, terrine de foie gras d'alsace, vollaille fermière, risotto aux cèpes, coeur de riz de veau rôti, pavé de thon rouge...



Caractéristiques
Héritage - Réserve Perpétuelle
Crémant Extra-Brut

Assemblage des cépages Auxerrois et Pinot Blanc, touche de Pinot Gris et Riesling

Terroirs : argilo-calcaire et granitique

Millésimes : 2017 – 2018 – 2019

Tirage de 4600 bouteilles
le 16 septembre 2021

Nez grillé, gourmand et vineux.
Crémant doté d'une belle richesse
mêlant maturité et fraîcheur.

Alcool : 12,5% vol
Ac Tartrique : 6,0 g/L
Sucre : 2 g/L
SO2 Total : 54 mg/L

FAMILLE
RUHLMANN
SCHUTZ
Alsace & Languedoc

Commentaires & notes d'experts

Serge Dubs
Meilleur Sommelier du Monde 1989



« Le bouquet, est délicat, fin, aromatique mais d'une belle discrétion et d'une pureté assez cristalline. C'est rare de trouver un crémant d'approche aussi facile, élégant avec des arômes bien sûr légèrement fruité et de céréales légèrement grillées mais sans oxydation.

Le bouquet sort très bien et il pousse à vouloir le goûter. C'est un foulard Hermès !

La bulle est élégante, soyeuse, juste. Elle rempli le palais avec un dynamisme, une fraîcheur printanière vivace. Et surtout, le palais n'est pas agressé par le pétillant, au contraire, il s'ouvre et en redemande.

Et lorsque l'on croit que c'est terminé, même si la finesse, l'élégance et le raffinement sont ses grandes qualités, le crémant est savoureux, il a une amplitude.

Je suis épaté par ce vin là ! Une grande réussite ! Nous faisons de bonnes choses en Alsace !

Il fait partie des meilleurs effervescents au monde »

Le conseil d'expert :

N'ayez pas peur ! Servez-le plus frais que ce qui est recommandé, à 8° degrés, laissez progresser le vin car on le découvre au fur et à mesure, le bouquet se livre plus facilement.

Ce qu'il a de plus ?
Son identité propre qui va intéresser les gens curieux de découvrir des choses particulières et qui demandent beaucoup de travail en amont.

« Un Crémant vineux, complexe et fin »

Coup de Coeur de la Rédaction
94/100

Isabelle Bachelard
Terre de Vins Magazine

« Il fait partie des meilleurs effervescents au Monde »

Serge Dubs
Meilleur Sommelier du Monde 1989

« Élégant, élancé et précis »
93/100

Yves Beck
Beckustator - Critique vin
et auteur suisse



« Complexe, fruits jaunes confits, épices, bulles très fines, bouche vive, typée, raffinée, savoureuse »
17/20

Olivier Bompas
Le Point