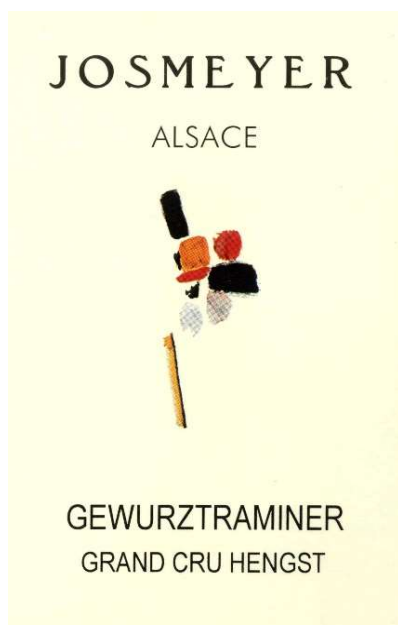




A.O.C ALSACE GRAND CRU

GEWURZTRAMINER

GRAND CRU HENGST



Ce que je sais du Gewurztraminer Grand Cru HENGST...

Cépage : 100 % Gewurztraminer

Age de la vigne : 70 ans

Le Terroir : Ce Gewurztraminer provient d'une petite parcelle de 24 ares, située au cœur du Hengst. Ce Grand cru, exposé Sud – Sud Est, culmine à 360 mètres et se trouve sur la commune de Wintzenheim. La surface totale est de 53 hectares. Le terroir du Hengst est constitué de sols bruns calcaires, gréseux et argileux associés à des conglomérats oligocènes. Ce sol caillouteux est issu des calcaires du Muschelskalk entremêlés d'argile. C'est une terre à vin puissante, qui se réchauffe vite au printemps. L'enracinement est favorisé par la structure caillouteuse et elle possède une réserve hydrique grâce aux conglomérats.

Travail du sol : Enherbement un rang sur deux. Labours légers.

Le nom : Le nom du « Hengst » signifie l'Étalon.

Vinification et élevage :

La vendange est 100% manuelle.

Notre approche reste traditionnelle. Les raisins sont pressés entiers pendant environ 7 heures dans nos pressoirs pneumatiques. Le débouillage est naturel. La fermentation démarre de façon spontanée avec les levures du milieu dans un foudre centenaire. Elle est suivie par un élevage sur lies fines pendant plusieurs mois, jusqu'à la mise en bouteille qui a lieu habituellement au mois de juillet.

Avant la mise en bouteille, le vin est filtré. Il peut être réajusté en soufre, si nécessaire, à ce moment - là.

Commentaires :

Ce cépage est en osmose avec ce terroir puissant et dense. Le nez éclatant et séducteur s'ouvre sur des notes de pétales de rose et des touches d'ananas mûr, de mangue et de gingembre rehaussées de poivre noir. Les années fraîches, la fleur d'oranger et le miel de fleur liés à l'épice douce comme le safran ou la cardamome s'équilibrent délicatement. La bouche toujours expressive, virevoltante, gorgée de fruits exotiques, d'épices orientales et de poivre aromatique, se prolonge par une minéralité fine et des amers nobles.

Accords plats – vins :

Son caractère ferme ira en s'intensifiant. Les premières années, la cuisine thaï et asiatique, comme le canard à l'orange, les spécialités indiennes au curry, et la cuisine créative sucré – salé lui conviendront à merveille.

Après quelques années d'évolution, les fromages de caractère comme le maroilles, le munster ou les pâtes persillées feront des accords élégants. Après 20 ans d'évolution les poissons fumés et zestes confits aux agrumes ainsi que les viandes épicées et jus corsés feront des partenaires de choix.

Dégustation :

Température idéale : 12° C

A boire sur 25 – 30 ans.

JOSMEYER – 76 Rue Clemenceau - 68920 Wintzenheim – France

Tel : + 33 3 89 27 91 90 – Email : domaine@josmeyer.com – www.josmeyer.com

Domaine en culture biologique et biodynamique, certifié Ecocert et Biodyvin depuis 2004.