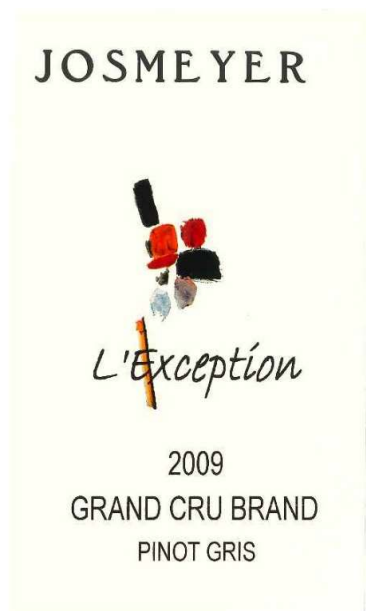




A.O.C ALSACE GRAND CRU

PINOT GRIS

BRAND L'Exception



Ce que je sais du Pinot Gris L'Exception...

Cépage : 100 % Pinot Gris

Age de la vigne : 45 ans

Les Terroirs : Il s'agit d'une cuvée intimiste et exceptionnelle. Ce grand terroir granitique se situe sur la commune de Turckheim, est exposé Sud, Sud- Est. Sa surface totale est de 57 hectares et il culmine à 380 mètres. Ce terroir repose sur un substrat de granite, roche composée de quartz, de Feldspath et de mica, offrant un sol sableux et grossier. Le granite de Turckheim se compose de deux micas d'une finesse variable. Ce type de sous-sol a un effet réchauffant au niveau des racines favorisant la bonne maturation des raisins et la combustion de l'acide malique. Il crée également un micro-climat à partir de la chaleur emmagasinée en surface par ses petites pierres.

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

Le nom : L'Exception est lié aux vendanges de 1995. Les conditions climatiques de ce millésime furent propices au développement d'un très beau botrytis sur la majorité de nos terroirs de plaine et de coteaux. Ce nom perdure pour montrer le caractère exceptionnel de cette cuvée.

Vinification et élevage :

La vendange est 100% manuelle.

Notre approche reste traditionnelle. Les raisins botrytisés 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 une foudre de petite dimension. Elle est suivie par un élevage sur lies fines avec ajout de soufre, pendant plusieurs mois jusqu'à la mise en bouteille qui a lieu habituellement avant l'été. Avant la mise en bouteille, le vin est filtré. Il est réajusté en soufre à cette dernière étape.

Commentaires :

Le profil de ce grand vin moelleux est avant tout défini par la structure acide du millésime qui va contrebalancer la richesse apportée par le botrytis. Ce sont des vins de temps et il ne faut pas moins d'une dizaine d'années d'élevage en bouteilles pour que cette matière puissante devienne remarquable d'élégance et d'harmonie. Ainsi on retrouvera des notes d'abricot secs et de torréfaction, lié au cacao et aux noix grillées pour le Pinot Gris.

Accords plats – vins :

Ce vin sera le partenaire privilégié des desserts aux noix, aux fruits secs et aux marrons, sans oublier les entremets à l'abricot ou les galettes à la frangipane.

Dégustation :

Température idéale : 12° C

Un carafage est conseillé si le vin à moins de 10 ans

A boire sur 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.