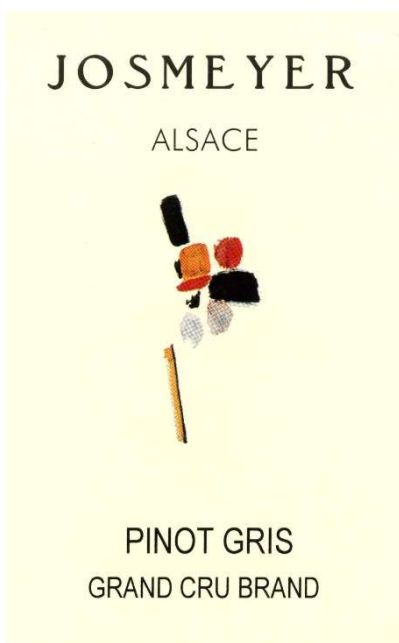




A.O.C ALSACE GRAND CRU

PINOT GRIS

GRAND CRU BRAND



Ce que je sais du Pinot Gris Grand Cru BRAND...

Cépage : 100 % Pinot Gris

Age de la vigne : 40 ans

Les Terroirs : Il s'agit d'une cuvée intimiste car nous avons seulement deux petites parcelles situées sur ce grand cru. Ce grand terroir granitique se situe sur la commune de Turckheim et est exposé Sud, Sud- Est. Sa surface totale est de 57 hectares et il culmine à 380 mètres. Le cépage planté est majoritairement le Riesling qui lui offre une voix magistrale. 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 : Le nom du « Brand » signifie Terre de feu.

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 grand vin d'esprit sec, la plupart du temps, se caractérise par sa puissance et sa densité au nez.

On y retrouve les fruits associés à un côté fumé et parfois sanguin, toujours empreint d'un caractère affirmé et fougueux. La bouche est charnue, ample portée par les fruits, mais aussi par des notes torréfiées et grillées liées à une acidité qui allonge la structure et affirme l'originalité de ce Pinot Gris. Certains millésimes seront presque giboyeux avec des aromatiques proche d'un rouge, d'autres portés par la structure pure du granit seront fermes, élancés, fait de bois de cèdre, de sève et de sel épicé. L'évolution déterminera leurs vraies natures. Suivant le millésime, ils deviendront chair ou minéral.

Accords plats – vins :

Ce vin sera un partenaire de choix pour toute cuisine gastronomique lié aux volailles, petits gibiers à plumes, lapins et autres viandes de caractères. Les plats corsés, associant les champignons, la truffe, les légumes racines, parfois le sucré salé pourront lui convenir également. La cuisine thai lui conviendra également.

Dégustation :

Température idéale : 12° C

A boire sur 25 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.