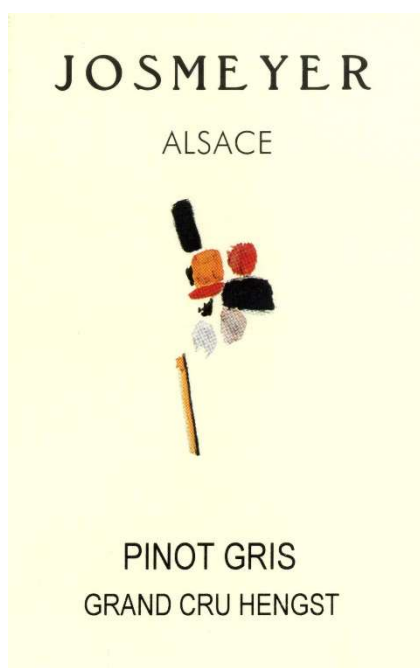




A.O.C ALSACE GRAND CRU

PINOT GRIS

GRAND CRU HENGST



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

Cépage : 100 % Pinot Gris

Age de la vigne : 35 ans

Le Terroir : Ce Pinot Gris provient de trois petites parcelles situées 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 Pinot Gris d'une grande noblesse se caractérise par sa densité et son élégance. Le nez complexe s'ouvre sur des notes de miel, de noisettes fraîches et de fleurs d'acacia. Il évoluera le plus souvent vers des notes de truffes blanches. En bouche, le vin est suave et équilibré, grâce à une acidité pure et fraîche. Il se déploie avec finesse et noblesse sur les fruits exotiques, le silex chaud soutenu par des notes grillées, parfois torréfiées de fruits à coques. La finale est longue et saline empreinte d'une minéralité délicate.

Accords plats – vins :

Ce vin sera le partenaire privilégié des crustacées (homard –langouste) en sauce, mais aussi du traditionnel foie gras en terrine. Les cuisines du monde sucrés-salés lui conviendront à merveille. A l'évolution les plats de volailles crémeuses ou avec des jus truffés s'épanouiront avec élégance.

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.