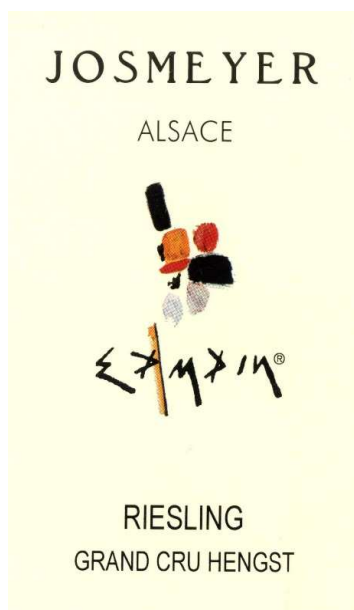




A.O.C ALSACE GRAND CRU

RIESLING GRAND CRU

HENGST SAMAIN



Ce que je sais du Riesling Grand Cru HENGST SAMAIN ...

Cépage : 100 % Riesling

Age de la vigne : 50 ans

Le Terroir : Ce Riesling provient de trois parcelles voisines, situées sur la crête 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 : Semis un rang sur deux Labours légers.

Le nom : La SAMAIN est le nom donné à la plus importante fête celtique. Elle avait lieu début Novembre et annonçait la fin des récoltes. Elle symbolisait également la rencontre entre le monde des morts et celui des vivants. Ecrit en grec ancien, la langue des druides, ce Riesling est un vin d'évolution, d'une rare complexité qui magnifie le terroir du Hengst.

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 débordage 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 blanc sec, allie puissance, minéralité et salinité. C'est un modèle en matière d'évolution. Cette sélection parcellaire apporte une perception plus fine grâce à une fermentation souvent très différente de celle du Hengst, avec des acidités plus tendues. Le Riesling Samain est relié au ciel aussi bien qu'à la terre. Sur les années chaudes, on retrouve un nez lié à l'empreinte de la lumière sur le calcaire rehaussée d'agrumes et d'herbes aromatiques. La bouche évolue toujours sur le minéral, teinté d'épices, de sève, d'agrumes, d'amers longs et d'une forte salinité. L'acidité est reliée à la densité du terroir, elle prolonge la structure et sur les années fraîches, lui apporte de la verticalité. C'est alors les fruits blancs qui sont à l'honneur et la verveine, les épices douces liées au silex et à la trame délicate du millésime.

Accords plats – vins :

Ce vin sera le partenaire privilégié des poissons fins et des crustacés (homard – langouste). A l'évolution les plats de volailles crémeuses où avec des jus corsés s'épanouiront grâce sa minéralité dense. Après 20 ans, un pot au feu avec os à moelle aiguîsera son acidité longue et précise, un comté vieux ou tout autre fromage à pâte dure sera sublimé par la complexité de ce vin à travers le langage du sel.

Dégustation :

Température idéale : 12° C – un carafage est conseillé
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.