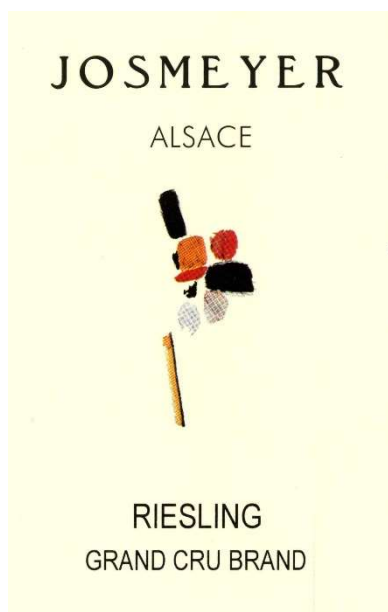




A.O.C ALSACE GRAND CRU

RIESLING

GRAND CRU BRAND



Ce que je sais du Riesling Grand Cru BRAND...

Cépage : 100 % Riesling

Age de la vigne : 40 ans

Les Terroirs : Il s'agit d'une cuvée intimiste car nous avons uniquement trois 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 ainsi 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 débourageage 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 Riesling vertical, vibrant et sec se définit par une trame saline et minérale portée par une acidité qui perce la matière et lui sert de colonne vertébrale. Le nez ouvert et fin évolue sur l'agrumes, la mandarine, les fleurs du verger avec une touche minérale comme le graphite qui souligne l'origine du terroir. Les années chaudes, on retrouve la chair de fruit, l'épicéa et l'aubépine mêlées à la pierre à fusil. La bouche délivre une attaque vive et franche. La matière est tendue, épurée et précise. L'acidité poudreuse et fraîche dénote une forte salinité. Fleurs, agrumes, sel et roche sont à l'unisson sur ce beau terroir.

Accords plats – vins :

Ce vin est le partenaire privilégié des poissons et produits de la mer. La cuisine épurée japonaise lui conviendra parfaitement ainsi que le langage du sel et de l'iode.

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.