



A.O.C ALSACE

PINOT GRIS

UN CERTAIN REGARD



Ce que je sais du Pinot Gris Un Certain REGARD....

Cépage : 100 % Pinot Gris

Age de la vigne : 80 ans

Les Terroirs : Une seule parcelle compose cette cuvée. Il s'agit des plus anciennes vignes du domaine. Elle se situe en plaine, à la lisière de Wintzenheim et est constituée d'un sol de graves.

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

Le nom : Ce Pinot Gris a été imaginé et créé par Isabelle et Céline MEYER en 2016 en hommage à leur père décédé cette même année. L'étiquette est une photo prise à Nice par Jean Meyer lors d'une de ses ballades poétique.

Vinification et élevage :

La vendange est 100% manuelle.

Notre approche reste traditionnelle. Les raisins sont pressés entiers pendant environ 6 heures dans nos pressoirs pneumatiques. Le débordage est naturel. La fermentation démarre de façon spontanée avec les levures du milieu dans un petit foudre centenaire. Elle est suivie par un élevage sur lies fines ou totales pendant plusieurs mois, jusqu'à la mise en bouteille qui a lieu habituellement durant l'été.

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 d'esprit sec se définit surtout par la finesse de son acidité portée par les très vieilles vignes de cette parcelle. Sa structure ferme et tendue contraste avec la largeur naturelle du cépage. Sur les millésimes froids, on retrouve des arômes de fleurs blanches, parfois d'anis, d'herbes aromatiques et de fruits blancs. L'allonge est toujours saline et peut évoluer vers des tonalités plus terriennes, grillées voir torréfiées quand le millésime est plus chaud. Sur un millésime jeune un carafage est conseillé.

Accords plats – vins :

Ce vin accompagnera à merveille les plats mettant à l'honneur la terre et la mer. Les céréales ainsi que les risottos crémeux lui conviendront en tout point. Un foie gras, une pintade ou un lapin avec quelques notes de fruits secs, une viande blanche en sauce ou plus originale une salade Thaï assaisonnée de sésame torréfié, d'ail et de sauce soja le feront vibrer.

Dégustation :

Température idéale : 12° C

A boire sur 15 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.