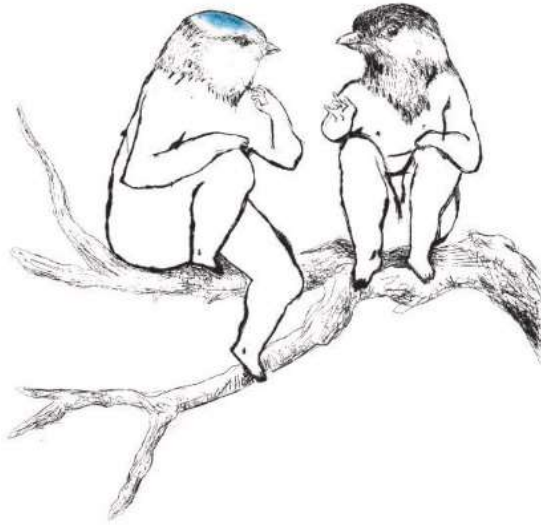




A.O.C ALSACE

RIESLING

LES PIERRETS



Ce que je sais du Riesling Les Pierrets....

Cépage : 100 % Riesling

Age de la vigne : 60 ans

Les Terroirs : Une petite parcelle provenant du coteau nord du Grand Cru Hengst (terroir marno- calcaire riche en fer du Rotenberg) ainsi que deux parcelles de graves et d'alluvions situées en plaine sur la commune Turckheim composent cette cuvée.

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

Le nom : Ce Riesling a été imaginé et créé par Jean MEYER en 1971. Ce nom qui rappelle la pierre et la minéralité, évoque aussi les pierrots (ancien nom des moineaux) qui picoraient les grains au moment des vendanges.

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 débouillage 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 pendant plusieurs mois, jusqu'à la mise en bouteille qui a lieu habituellement pendant 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 sec représente beaucoup le style du Domaine. Sa structure tendue parfois austère sur les millésimes froids, son allonge saline et pure, la précision de l'acidité et la minéralité qui évolue vers la pierre à fusil au fil du temps est un modèle de clarté pour ce cépage. Sur des millésimes plus chauds, le charme des *Pierrets*, sa minéralité sensuelle et vibrante partira sur la chair d'agrumes. Sur un millésime jeune, un carafage de quelques heures est conseillé.

Accords plats – vins :

Ce vin accompagnera à merveille les poissons et les produits de la mer dans les 10 premières années d'évolution (ainsi que les plats alsaciens). Un assortiment de fromage de chèvre ou un comté fruité. Au-delà de 10 ans, il se réjouira d'un accord sur une volaille crémée ou un coq au vin.

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.