



A.O.C ALSACE

SYLVANER

PEAU ROUGE



Ce que je sais du Sylvaner Peau Rouge....

Cépages : 50% Sylvaner - 50% Sylvaner Rouge

Age de la vigne : 20 ans

Les Terroirs : Deux parcelles composent cette cuvée confidentielle. L'une provient du coteau nord du Grand Cru Hengst (terroir marno-calcaire riche en fer du Rotenberg) La seconde est située sur un coteau de Turckheim composé d'alluvions et de limons (Frauenweg).

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

Le nom : Ce Sylvaner a été imaginé et créé par Jean MEYER en 2003 et vient d'une volonté profonde de continuer à vinifier le Sylvaner rouge, interdit en Alsace. Les plantations ont pu être réalisées grâce aux sélections massales de nos vieux sylvaners à peaux rouges plantés sur le terroir du Grand Cru Hengst et reproduit en pépinière privée.

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 débourageage est naturel. La fermentation démarre de façon spontanée avec les levures du milieu dans nos foudres centenaires.

Elle est suivie par un élevage sur lies fines ou totales pendant plusieurs mois, jusqu'à la mise en bouteille qui a lieu habituellement au printemps.

Avant la mise en bouteille, le vin est filtré. Il peut être réajusté en soufre, si nécessaire, à ce moment - là.

Commentaires :

Ce vin blanc sec représente beaucoup l'âme Alsacienne. Son énergie et sa spontanéité, son caractère franc et sincère est incontournable. La typicité des peaux rouges est de compléter par l'épice et la chair, le côté tendu et végétal du Sylvaner à peau verte. Suivant les millésimes on retrouvera les fruits du verger, poire William mêlée aux fleurs et épices avec un côté charnu et séveux. L'acidité est longue et fine, souvent moins abrupte que celle du Riesling, et la structure du vin moins rigide aussi. Une belle salinité accompagne la matière, qui s'épanouie après quelques minutes d'aération.

Accords plats – vins :

Ce vin accompagnera à merveille les apéritifs canailles comme les rillettes de maquereaux, les charcuteries traditionnelles alsaciennes, mais aussi les huîtres et les produits de la mer.

Dégustation :

Température idéale : 10° C

A boire sur 5 à 10 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.