



VINS D'ALSACE JOSMEYER

*Vins issus de raisins de l'agriculture
biologique et biodynamique*

A.O.C FLEUR DE LOTUS 2007

LA GAMME

Gamme : Assemblage

A travers une complémentarité aromatique et gustative, ces cuvées vous emportent dans un univers riche en saveurs.

LA VIGNE

Géologie : Les raisins proviennent de parcelles du Herrenweg de Turckheim. Situé sur le cône de déjection de la Fecht, ce terroir se caractérise par des dépôts de colluvions composés d'un substrat gravelo – sableux, d'alluvions et de cailloux. Semblable au sol de Graves, ce terroir permet des vins aromatiques, mûrs et élégants.

Age moyen des vignes : 35 ans

Cépages : Pinots, Gewurztraminer, Muscat & Riesling

LE VIN

Sucre Résiduel : 6 g / l

Acidité totale : 5,7 g / litre (acidité tartrique)

Degré d'Alcool : 12,8 % / volume

Rendement moyen : 65 hl / ha

Nom : La Fleur de Lotus symbole de sagesse et de pureté en Asie, est l'emblème de ce vin conçu pour mettre en valeur l'harmonie des cépages d'Alsace avec les grandes cuisines d'Asie et du Monde.

Millésime : Le début d'année est doux et rappelle l'hiver 1965. Un temps plus frais apparaît à la mi-janvier, accompagné par quelques chutes de neige (10-15cm) dans la plaine d'Alsace. Le printemps débute dès la mi-mars. Avril est superbe, marqué par des températures d'été, entraînant un départ rapide du cycle végétatif. Début juin la floraison est finie. Malgré un été mitigé, caractérisé par un temps frais, pluvieux et nuageux, la maturité physiologique des raisins est, à la fin d'août, à son optimum pour certains cépages. Pour ces raisons nous décidons de commencer les vendanges le mercredi le 29 août 2007. Ce sont les vendanges les plus précoces depuis 1854, date de la création de JOSMEYER

Vinification : Récoltés à la main et pressés entiers de manière pneumatique (entre 5 et 8 heures), les raisins – exclusivement issus de l'agriculture biologique et bio-dynamique – rétrocedent de façon naturelle leurs arômes au moût. Ils fermentent de façon spontanée sans adjonction d'enzymes ou de levures sélectionnées, et sans chaptalisation. Après une fermentation d'une durée qui varie de un à quatre mois, ils sont élevés selon le cas dans des foudres centenaires en chêne ou en cuves d'acier inoxydables.

Commentaire de dégustation : Le nez est fin et élégant et s'épanouit sur des arômes floraux agrémentés de notes de coriandre et de poivre blanc. La bouche, grasse et structurée se prolonge sur des notes de clou de girofle et de zan et se termine par une finale fraîche et longue sur les épices. Vin d'un bel équilibre.

Accords mets / vins : Apéritif, mousse de saumon, rouleaux de printemps, crabe, salade chinois , plats issus de la cuisine d'Asie du Sud-Est, cuisine indienne, thaïe ou cuisine créole. S'adapte parfaitement sur une cuisine aux herbes ou une cuisine au wok.

