



VINS D'ALSACE JOSMEYER

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

GEWURZTRAMINER GRAND CRU HENGST VENDANGE TARDIVE 2001

LA GAMME

Gamme : Vins d'Exception

Suite à des conditions climatiques très particulières (brouillards matinaux) à partir de mi-October, les raisins atteignent des niveaux de surmaturation importants liés au passerillage et à la pourriture noble.

Dans ce cas, le botrytis cinerea pénètre dans le grain du raisin, pour vivre de sa pulpe, s'en nourrir, et concentre ainsi les acides et les sucres afin d'induire le dessèchement de la baie. Cette destruction instillée au cœur même de la vie, métamorphose en fait le raisin vers une forme d'éternité. C'est peut-être pourquoi l'on dit de cette pourriture qu'elle est noble.

Récoltés par tries successifs de fin October à fin Novembre, ces raisins permettent de produire des vins rares issus d'une vie transfigurée. Ce sont de véritables chef-d'œuvres.

LA VIGNE

Géologie : Situé sur la commune de Wintzenheim, ce terroir est essentiellement constitué de conglomérats calcaires oligocènes (14% de calcaire actif) et de marnes interstratifiées de plusieurs centaines de mètres d'épaisseur. Ces formations conglomératiques sont puissantes et laissent s'intercaler des marnes rouges, brunes, vertes ou beiges. Tous les intermédiaires existent entre les éléments grossiers et les sédiments fins. Le pH du sol est de l'ordre de 7,8 à 8,3. La roche mère est de couleur jaune orangée. Ce Grand Cru, comparé par certains critiques au Chambertin en Bourgogne, permet à l'ensemble des cépages alsaciens de s'exprimer de la manière la plus parfaite. Il représente une surface délimitée de 53,02 Ha de vignes.

Age moyen des vignes : 40 ans

Cépages : Gewurztraminer

LE VIN

Sucre Résiduel : 50 g/l

Degré d'Alcool : 12,9 % / volume

Acidité totale : 4,2 g / litre (acidité tartrique)

Rendement moyen : 40 hl / ha

Nom : Le mot HENGST signifie « étalon ».

Millésime : L'hiver est doux avec une vague de froid en fin de saison ; il neige début Mars. Avril et Mai sont maussades et Mai printanier. La floraison débute le 4 Juin et se termine le 21 Juin. Le mois de Juillet est légèrement pluvieux mais Août est chaud et sec. Un temps plus variable s'installe en fin de mois et début Septembre.

Nos vendanges débutent le 24 Septembre pour se terminer fin October. Les vins s'annoncent denses, pulpeux, harmonieux et très prometteurs. Ils feront preuve d'une bonne longévité.

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 : Un vin au nez intense et complexe, qui offre une bouche minérale très profonde avec une finesse et une pureté remarquable. Le moelleux est déjà fondu et la longue finale revient sur des arômes de miel et d'épices douces.

Accords mets / vins : Mousse de fruits exotiques, cake au gingembre, petits gâteaux de Noël, savarin à l'orange



