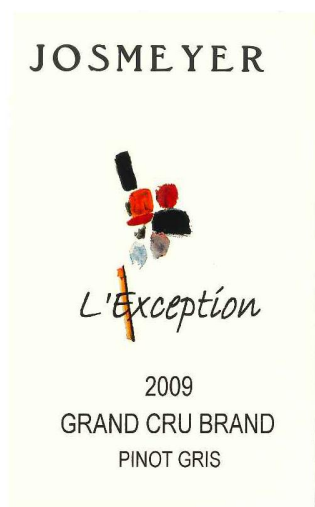




PINOT GRIS Grand Cru BRAND - L'Exception 2009

AOC Alsace Grand Cru, Alsace, France



PRÉSENTATION

Le mot BRAND signifie « Terre de feu ».

LE MILLÉSIME

De début novembre à la fin janvier, le temps est froid et neigeux. Fin février, les températures sont plus clémentes mais mi – mars, le froid est à nouveau présent et se caractérise par des chutes de neige dans les Vosges. Le printemps débute vraiment en Avril avec des températures allant jusqu'à 19°C. La vigne commence à débourrer. Mai est chaud et pluvieux permettant une floraison précoce. Début Juin, l'ensemble du vignoble est en fleurs. Juillet est chaud et s'accompagne de quelques gros orages. A partir du 21 Juillet, le temps devient plus clément et certaines grappes commencent à changer de couleur. La maturation est assez rapide et début Septembre les baies sont magnifiquement saines. Un vrai plaisir pour les yeux.

Les vendanges commencent le 8 Septembre sous un temps parfait, sec et ensoleillé. A partir du 18, le temps devient plus froid et pluvieux. Les vendanges se terminent le 6 Octobre.

Malgré, une acidité plus faible due à un été chaud et sec, les vins du millésime 2009 sont charpentés et pulpeux. Bien équilibrés, ils possèdent beaucoup de charme.

TERROIR

Protégé des vents et bénéficiant d'un ensoleillement exceptionnel, le terroir du Brand, situé sur le ban de Turckheim, est constitué de granite, meilleur fournisseur d'oligo – éléments dans le sol. Le Brand se divise en 2 parties : Le Steingliz, plus à l'ouest, se caractérise par un terroir granitique à deux micras. En contrebas le Schneckelsbourg contient du calcaire (pH 8,4) et est plus riche en matières organiques.

À LA VIGNE

Depuis 2004, l'ensemble du vignoble est en culture biologique et biodynamique. Cette autre voie plus exigeante et qualitative permet une symbiose entre le ciel, la terre, la plante et l'homme. Cette relation étroite entre ces 4 éléments engendre un raisin noble, qui, à son tour, va donner naissance à un vin dense et équilibré à la personnalité unique.

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 – rétrocèdent 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.

CÉPAGE

Pinot gris

13 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 35 hL/ha

Âge moyen des vignes: 40 ans

Sucre résiduel: 57 g/l

Acidité tartrique: 5,6 g/l



DÉGUSTATION

Le nez est mûr, intense et s'ouvre sur des notes de miel et de fruits secs associé à des touches un peu animales. La bouche est ample, puissante et généreuse. Très bel équilibre. Finale longue avec du gras et une belle vivacité.

