

PINOT GRIS GRAND CRU BRAND 2013

AOC Alsace Grand Cru, Alsace, France

PRÉSENTATION

Le nom de Brand signifie « Terre de feu ».

LE MILLÉSIME

La fin d'année 2012 et le début d'année 2013 alternent des périodes de froid avec des périodes plus douces et pluvieuses. Le soleil arrive début Mars mais le temps reste froid et gris avec des chutes de neige jusqu'au 25 Mars. Les températures augmentent légèrement en avril permettant à la vigne de débousser vers le 23 avril. May et juin sont froids et pluvieux entraînant un retard de près de 15 jours sur la floraison. Celle-ci est irrégulière due aux mauvaises conditions climatiques. La situation change à partir de juillet où un temps très chaud et sec s'installe jusqu'à début septembre. Le 6 août, un orage de grêle s'abat sur le vignoble entraînant quelques pertes. Les vendanges commencent le 26 septembre avec les Pinot Auxerrois et quelques Pinot Gris. Rapidement nous devons augmenter notre équipe pour récolter plus vite au vu de la mauvaise météo. Les vendanges se terminent le 22 Octobre avec le Gewurztraminer Hengst.

Avec des petits rendements (moyenne de 45 hl/ha), le millésime 2013 se caractérise par son équilibre, sa belle acidité et sa fraîcheur.

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 micas. 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 - 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.

CÉPAGE

Pinot gris

13.5 % VOL.

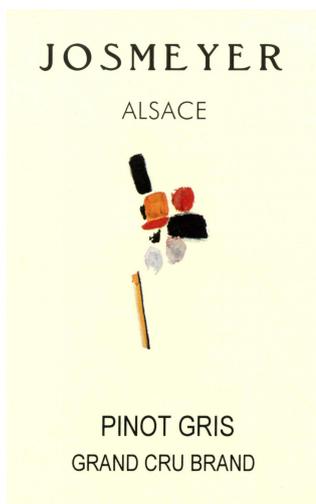
DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 40 hL/ha

Âge moyen des vignes: 40 ans

Sucre résiduel: 11 g/l

Acidité tartrique: 5.2 g/l



JOSMEYER
76 RUE CLEMENCEAU, 68920 WINTZENHEIM
Tel. 0389279190 - domaine@josmeyer.com
www.josmeyer.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



DÉGUSTATION

Nez de noisettes, arômes purs et gourmands, bouche de belle densité avec une pointe de richesse et une acidité fine qui prolonge la bouche. Il trouvera son plein équilibre d'ici 2 ou 3 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Voilà la place rêvée pour le foie gras en terrine, le homard en sauce et les risottos aux morilles ou aux cèpes. C'est le vin qui ravit les rognons en sauce, les foies poêlés, les pâtes à la sauce soja. Il aime les mets aux saveurs marquées, les céréales et purées de racines. Il excelle sur la cuisine chinoise (cantonaise) ou marocaine (tajines, pastillas ...)

