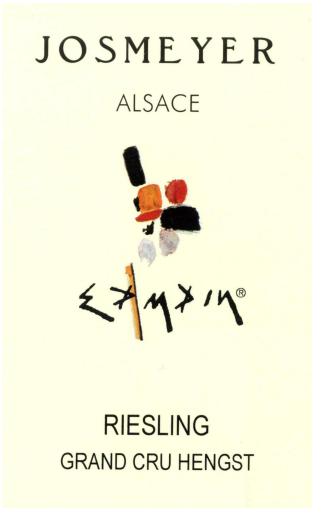






RIESLING GRAND CRU HENGST SAMAIN 2011

AOC Alsace Grand Cru, Alsace, France

PRÉSENTATION

La SAMAIN est le nom donné à la plus importante fête du monde celtique. Elle avait lieu en Novembre et annonçait la fin des récolte.
Ces Riesling proviennent de trois parcelles voisines, situées sur la crête du Grand Cru Hengst. Le Riesling Hengst Samain est un vin d'évolution d'une rare complexité.

LE MILLÉSIME

Une légère accalmie apparaît début décembre mais la neige revient pour les fêtes de Noël. Février est froid et sec. Début mars, les températures sont encore négatives mais le printemps est à l'heure avec une forte hausse des températures avoisinant les 20° certains après midi. Cette hausse entraîne un débourrement rapide. Avril et mai sont beaux et chauds. Ce temps estival laisse augurer des vendanges précoces comme 2007. Juin reste sec et heureusement la pluie arrive à la fin du mois. Quelques orages ont lieu en juillet en août permettant un bon développement des raisins. A la fin du mois d'août, le vignoble est magnifique.
Nous commençons les vendanges le 31 août mais au vu de certaines maturités, nous décidons de les suspendre pour reprendre le 6 septembre. Comme en 2010, les vendanges se déroulent sous un temps splendide, un véritable été indien qui dure jusqu'au 6 octobre. Nous terminons les vendanges le 4 octobre par le Riesling Hengst.
Le millésime 2011 se caractérise par sa générosité, sa fraîcheur et son équilibre.

TERROIR

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.

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.

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.

CÉPAGE
Riesling

14 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES
Rendement: 30 hL/ha
Âge moyen des vignes: 40 ans
Sucre résiduel: 4 g/l
Acidité tartrique: 5.6 g/l

ACCORDS GOURMANDS
C'est avec lui que vous servirez les beaux poissons de mer : bar, turbot, elbot, raie, lotte et autres. Il taquinera homards et langoustes. Avec un peu d'âge, les sashimis lui conviendront à merveille. Les fromages âgés tels des vieux comtés, gouda ou parmesan seront sublimés par ce vin qui sublime sa complexité à travers un langage du sel.

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.