

Pinot Gris Grand Cru BRAND Vendange Tardive 2002

AOC Alsace Grand Cru, Alsace, France



LE MILLÉSIME

L'hiver est froid et sec mais les pluies de Février compensent le déficit hydrique. Mars est doux, Avril est frais et pluvieux. La vigne débourre à la mi-Avril et la floraison débute le 15 Juin sous des chaleurs record (37°C). L'été est pluvieux. Une taille hivernale réfléchie et des rendements maîtrisés nous permettent de débuter les vendanges le 18 Septembre pour terminer le 25 Octobre en récoltant pour la 1°fois une Sélection de Grains Nobles de Riesling sur le Grand Cru Hengst. Ce millésime, certes un peu vif au départ, mais harmonieux et équilibré, présente un des plus beaux potentiels des dernières années. Il mérite de mûrir, de s'affiner afin qu'il puisse s'affirmer pleinement.

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.

CÉPAGE

Pinot gris

12 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 35 hL/ha
Âge moyen des vignes: 40 ans
Sucre résiduel: 47 g/l
Acidité tartrique: 6.9 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.