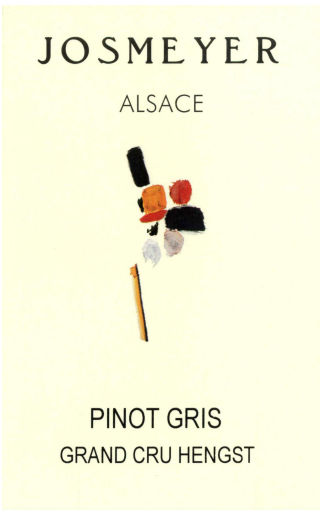






PINOT GRIS GRAND CRU HENGST 2016

AOC Alsace Grand Cru, Alsace, France

PRÉSENTATION

Le nom de HENGST signifie « étalon ».

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-dynamiques – 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 dans des foudres centenaires en chêne.

CÉPAGE

Pinot gris 100%

14 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 40 hL/ha
Âge moyen des vignes: 40 ans
Sucre résiduel: 12 g/l
Acidité tartrique: 5.5 g/l

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 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).

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.