



GEWURZTRAMINER Sélection de Grains Nobles 1995

AOC Alsace, Alsace, France



LE MILLÉSIME

Les Vosges connurent une bonne saison hivernale avec d'importantes chutes de neige. Avril fût humide et mai nous apporta une chaleur estivale avec 25° à 27°C. La sortie végétative est bonne et vers le 7 mai, la vigne est très belle. A partir de la mi - mai, un temps gris, froid et pluvieux s'installe jusqu'à la mi-juin. Le 2 juillet, on peut considérer la floraison comme terminée. La récolte s'annonce belle. Le 5 juillet, la canicule s'installe jusqu'au 6 août (38°C). Malgré quelques pluies légères jusqu'au 11 septembre, les raisins sont beaux dans nos vignobles, la pourriture n'est pas importante et la maturité est bien avancée. Les fortes précipitations du 12,13 et 19 septembre entraînent un départ fulgurant de la pourriture. Cette pourriture, grâce à la parfaite maturité de nos raisins évolue rapidement vers la pourriture noble. Mais il faut vendanger très vite pour sauver la récolte qui se concentre et se réduit jour après jour. Les vendanges débutent le 26 septembre. D'une richesse inhabituelle, nos vins reflètent le caractère exceptionnel de ce millésime.

VINIFICATION

Récoltés à la main et pressés entiers de manière pneumatique (entre 5 et 8 heures), les raisins 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 dans des foudres centenaires en chêne.

CÉPAGE

Gewurztraminer

13 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 20 hL/ha

Âge moyen des vignes: 35 ans

Sucre résiduel: 80 g/l

Acidité tartrique: 5,6 g/l

DÉGUSTATION

La robe est jaune dorée. Le nez est intense et complexe, dévoilant des notes de pralin, pain grillé, fruits secs, pain d'épices, fumée. La bouche est liquoreuse en attaque, avec une liqueur très fine, évoluant sur un équilibre très fin ou la concentration du fruit marque le palais plus que le sucre : on mange des fruits confits sans avoir la bouche pâteuse, et la finale est très longue avec une persistance d'arômes d'écorce d'orange et de notes fumées. Une sélection de grains nobles dans sa phase secondaire, déjà appréciable mais qui laisse entrevoir une belle évolution sur les dizaines d'années à venir. Excellent.

ACCORDS GOURMANDS

Les desserts à base de fruits exotiques (mangues, ananas) ou d'oranges

