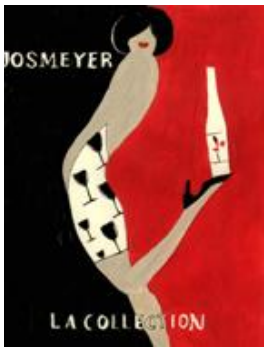
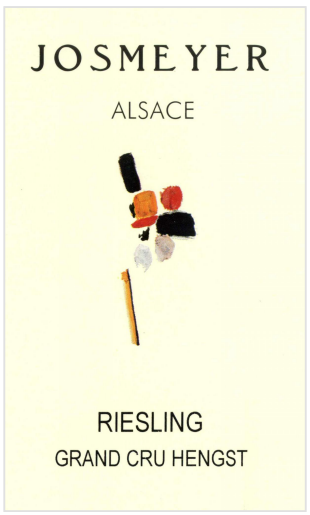


RIESLING GRAND CRU HENGST 2014

AOC Alsace Grand Cru, Alsace, France



PRÉSENTATION

Le mot HENGST signifie « étalon ».

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 débourrer 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

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 selon le cas dans des foudres centenaires en chêne.

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

13°5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES
Rendement: 45 hL/ha
Âge moyen des vignes: 40 ans
Sucre résiduel: 4 g/l
Acidité tartrique: 7.5 g/l

DÉGUSTATION
Le nez s'ouvre sur des notes minérales et d'herbes fraîches. Vin d'une grande finesse associée à la structure dense et complexe apporté par ce grand terroir marno calcaire.

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.