



PINOT GRIS UN CERTAIN REGARD 2017

AOC Alsace, Alsace, France



TERROIR

Les raisins proviennent de la plus vieille parcelle du domaine située dans le Herrenweg de Wintzenheim. En s'éloignant du tracé de la Fecht, sur sa partie Sud, les alluvions sont progressivement recouverts de plaquage de loess. C'est un limon d'une couleur jaune pâle, très fin, sableux, calcaire et argileux. Ce type de terroir donne naissance à des vins denses et complexe guidés par acidité fine et précise.

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.

ÉLEVAGE

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: 25 hL/ha

Âge moyen des vignes: 80 ans

Acidité tartrique: 5.4 g/l

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Un glissement doré, précédé de fragrances minérales, de fleurs blanches, un certain regard sur le pinot gris mais un regard certain, précis, salin et aérien, sensation vibrante. Céline et Isabelle s'y entendent pour trousseur le compliment à leurs vignes, à leurs sols, le palpitant de la biodynamie, la tension artérielle de leur amour pour leur terre, leur vin, le jus de la vie."

Jean Luc BARDE, Hors Série Cuisine et Vins de France - Septembre 2018

