



# GEWURZTRAMINER GRAND CRU BRAND 2007

AOC Alsace Grand Cru (Alsace), Blanc 2007

## LE VIN

Le nom de Brand signifie « Terre de feu ».

## LE MILLÉSIME

Le début d'année est doux et rappelle l'hiver 1965. Un temps plus frais apparaît à la mi-janvier, accompagné par quelques chutes de neige (10-15cm) dans la plaine d'Alsace. Le printemps débute dès la mi-mars. Avril est superbe, marqué par des températures d'été, entraînant un départ rapide du cycle végétatif. Début juin la floraison est finie. Malgré un été mitigé, caractérisé par un temps frais, pluvieux et nuageux, la maturité physiologique des raisins est, à la fin d'août, à son optimum pour certains cépages. Pour ces raisons nous décidons de commencer les vendanges le mercredi le 29 août 2007. Ce sont les vendanges les plus précoces depuis 1854, date de la création de JOSMEYER

## TERROIR

Protégé des vents et bénéficiant d'un ensoleillement exceptionnel, le terroir du Brand, situé sur le ban de Turckheim, est constitué de granite, meilleur fournisseur d'oligo – éléments dans le sol. Le Brand se divise en 2 parties : Le Steingliz, plus à l'ouest, se caractérise par un terroir granitique à deux micas. En contrebas le Schneckelsbourg contient du calcaire (pH 8,4) et est plus riche en matières organiques.

## 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.

## CÉPAGES

GEWURZTRAMINER

## SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 15 % vol.

Sucre résiduel : 19 g/l

Acidité tartrique : 5 g/l

Age moyen des vignes: 40

Rendement: 30

## DÉGUSTATION

Nez fin et élégant sur les fruits exotiques. La bouche est droite, longue et aérienne. Un Gewurztraminer tout en légèreté mais non sans matière.

## ACCORDS METS-VINS

Ce vin est remarquable sur la grande cuisine d'Asie qui joue avec les épices. Curry, poivre iront à ravir. Il aime le cumin et les touches anisées. Fromages puissants (munster, pont-l'évêque, bleu de Bresse, maroilles) voilà votre partenaire. A essayer également sur la cuisine créole et mexicaine ou le canard à l'orange.

