



GEWURZTRAMINER Vendange Tardive 2006

AOC Alsace, Alsace, France



LE MILLÉSIME

L'hiver débute à la mi-novembre avec des chutes de neige dans les Vosges et des températures locales de 3°C. L'hiver prend fin début Mars avec une chute de 60cm de neige en plaine d'Alsace : du jamais vu depuis 1954. Le Printemps débute vers la mi-Avril. Grâce à des températures clémentes la vigne pousse rapidement et la floraison se termine le 23 Juin. L'été est très chaud (36°C) et sec mais la pluie arrive début Août et perdure pendant tout le mois. La belle maturité des raisins nous permet de commencer les vendanges le 18 Septembre. Malheureusement de fortes pluies en septembre et octobre compliquent cette récolte et nous force à faire des tris sévères afin de respecter la charte qualitative que nous nous sommes fixés.

TERROIR

Les raisins proviennent d'une sélection de parcelles situées 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 plus denses et complexes.

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.

CÉPAGE

Gewürztraminer

13,5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 30 hL/ha

Âge moyen des vignes: 40 ans

Sucre résiduel: 74 g/l

Acidité tartrique: 4,9 g/l

DÉGUSTATION

Ce Gewürztraminer exhale un bouquet envoutant de litchis, de roses et d'agrumes confits suivi par une bouche dense et soyeuse où la douceur, bien équilibrée par une acidité fine, se prolonge dans la longue et séduisante finale aux notes de roses et d'épices.

ACCORDS GOURMANDS

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

