

GEWURZTRAMINER GRAND CRU HENGST 2010

AOC Alsace Grand Cru, Alsace, France

PRÉSENTATION

Le mot HENGST signifie « étalon ».

LE MILLÉSIME

De début novembre à la fin janvier, le temps est froid et neigeux. Fin février, les températures sont plus clémentes mais mi – mars, le froid est à nouveau présent et se caractérise par des chutes de neige dans les Vosges. Le printemps débute vraiment en Avril avec des températures allant jusqu'à 19°C. La vigne commence à débourrer. Mai est chaud et pluvieux permettant une floraison précoce. Début Juin, l'ensemble du vignoble est en fleurs. Juillet est chaud et s'accompagne de quelques gros orages. A partir du 21 Juillet, le temps devient plus clément et certaines grappes commencent à changer de couleur. La maturation est assez rapide et début Septembre les baies sont magnifiquement saines. Un vrai plaisir pour les yeux.

Les vendanges commencent le 8 Septembre sous un temps parfait, sec et ensoleillé. A partir du 18, le temps devient plus froid et pluvieux. Les vendanges se terminent le 6 Octobre.

Malgré, une acidité plus faible due à un été chaud et sec, les vins du millésime 2009 sont charpentés et pulpeux. Bien équilibrés, ils possèdent beaucoup de charme.

TERROIR

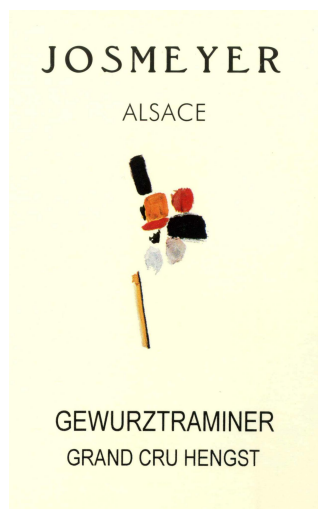
Situé sur la commune de Wintzenheim, ce terroir est essentiellement constitué de conglomérats calcaires oligocènes (14% de calcaire actif) et de marnes interstratifiées de plusieurs centaines de mètres d'épaisseur. Ces formations conglomératiques sont puissantes et laissent s'intercaler des marnes rouges, 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-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.



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

Gewürztraminer

13.5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 40 hL/ha

Âge moyen des vignes: 40 ans

Sucre résiduel: 11 g/l

Acidité tartrique: 5 g/l

DÉGUSTATION

Puissant, nez épicé, profond en bouche avec une trame minérale impressionnante. Il se bonifiera au vieillissement.
18,5/20 Grand Guide des Vins de France 2011

ACCORDS GOURMANDS

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.

