



## PINOT GRIS "1854" FONDATION 2011

AOC Alsace, Alsace, France

### PRÉSENTATION

Cette cuvée signe l'année de naissance du Domaine Josmeyer.

### LE MILLÉSIME

Une légère accalmie apparaît début décembre mais la neige revient pour les fêtes de Noël. Février est froid et sec. Début mars, les températures sont encore négatives mais le printemps est à l'heure avec une forte hausse des températures avoisinant les 20° certains après midi. Cette hausse entraîne un débourrement rapide. Avril et mai sont beaux et chauds. Ce temps estival laisse augurer des vendanges précoces comme 2007. Juin reste sec et heureusement la pluie arrive à la fin du mois. Quelques orages ont lieu en juillet en août permettant un bon développement des raisins. A la fin du mois d'août, le vignoble est magnifique. Nous commençons les vendanges le 31 août mais au vu de certaines maturités, nous décidons de les suspendre pour reprendre le 6 septembre. Comme en 2010, les vendanges se déroulent sous un temps splendide, un véritable été indien qui dure jusqu'au 6 octobre. Nous terminons les vendanges le 4 octobre par le Riesling Hengst. Le millésime 2011 se caractérise par sa générosité, sa fraîcheur et son équilibre.

### 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.

### 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 rétrocedent 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 dans des foudres centenaires en chêne.

### CÉPAGE

Pinot gris

14 % VOL.

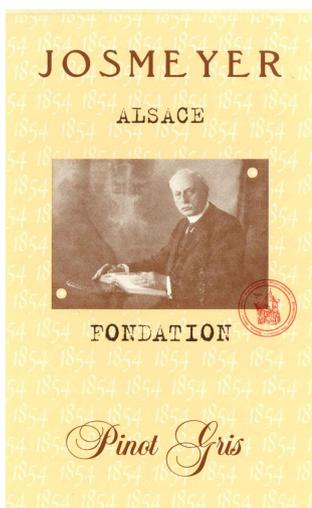
### DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 50 hL/ha

Âge moyen des vignes: 80 ans

Sucre résiduel: 15 g/l

Acidité tartrique: 5,7 g/l



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.



#### ACCORDS GOURMANDS

Ce cépage aime les mets riches en goût. Champignons, légumes secs - lentilles, marrons, potimarron ) sont à la fête. Le risotto lui sied bien ainsi que les terrines campagnardes ou de petit gibier à plumes. Les foies de volaille (ou de veau), en quenelles ou poêlées raviront vos papilles.

