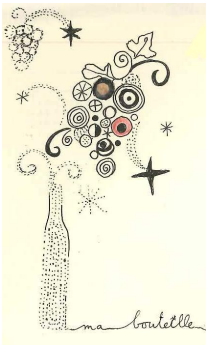

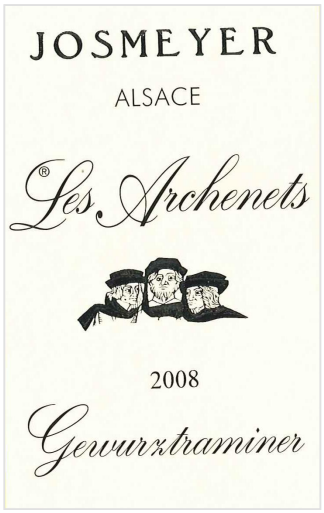

GEWURZTRAMINER LES ARCHENETS 2015

AOC Alsace, Alsace, France

PRÉSENTATION

Le mot « Archenets » provient de la contraction du terme « échevins » et « archets », issus tous deux du vocabulaire du Moyen Age. Pour nous, ce Gewurztraminer reflète une image classique, posée mais aussi un brin fantaisiste.

LE MILLÉSIME

L'hiver commence tôt, fin novembre avec quelques chutes de neige et des températures négatives. 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 – 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 100%

13 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 50 hL/ha
Âge moyen des vignes: 40 ans
Sucre résiduel: 20 g/l
Acidité tartrique: 3.7 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.

DÉGUSTATION

La richesse incroyable du vin et sa suavité n'ont d'égales que sa fraîcheur citronnée; le tout sur un équilibre puissant et distingué. Une majestueuse cuvée, tout en volume et croquante à la fois. 15/20 Guide Gault Millau 2011

ACCORDS GOURMANDS

Laissez-vous surprendre par ce vin qui ne cherche qu'à vous séduire. Foie gras en brioche ou saumon fumé en entrée, ou pourquoi pas quelques tapas. La majorité des plats issus de la cuisine Thaïlandaise se comporteront à merveille. Il serait dommage d'oubliez la cuisine créole et indienne ainsi que le couscous.

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.