

RIESLING GRAND CRU BRAND 2018

AOC Alsace Grand Cru, Alsace, France

PRÉSENTATION

Le nom de Brand signifie « Terre de feu ».

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.

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

Riesling 100%

13 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 30 hL/ha

Âge moyen des vignes: 40 ans

Sucre résiduel: 5 g/l

Acidité tartrique: 7.3 g/l

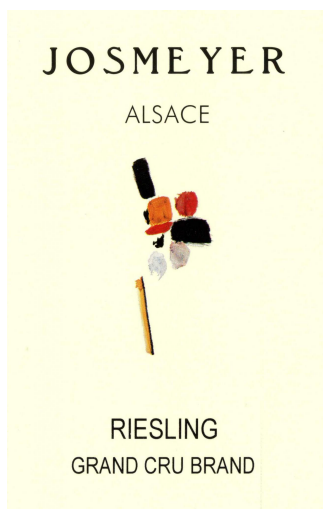
DÉGUSTATION

Le Riesling Brand est somptueux; déjà délicieux, on prédit un grand vieillissement à ce vin de grande envergure qui associe à merveille générosité du millésime et vigoureuse tension saline. 95/100 - Coup de cœur !

Guide des Meilleurs Vins de France 2021

ACCORDS GOURMANDS

Au delà des accords qu'on lui reconnaît naturellement sur la cuisine alsacienne, il souligne avec grâce les saveurs iodées des produits de la mer et aime le langage du sel. Fruits de mer, poissons de mer ou d'eau douce, sushis, sashimis, viandes blanches à la crème, fromages de chèvre ou de brebis, fromage à pâte molle (comté, vieux gouda, parmesan).



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.

