

RIESLING Vendange Tardive 1995

AOC Alsace, Alsace, France

LE MILLÉSIME

Les Vosges connurent une bonne saison hivernale avec d'importantes chutes de neige. Avril fût humide et mai nous apporta une chaleur estivale avec 25° à 27°C. La sortie végétative est bonne et vers le 7 mai, la vigne est très belle. A partir de la mi – mai, un temps gris, froid et pluvieux s'installe jusqu'à la mi-juin. Le 2 juillet, on peut considérer la floraison comme terminée. La récolte s'annonce belle. Le 5 juillet, la canicule s'installe jusqu'au 6 août (38°C). Malgré quelques pluies légères jusqu'au 11 septembre, les raisins sont beaux dans nos vignobles, la pourriture n'est pas importante et la maturité est bien avancée. Les fortes précipitations du 12,13 et 19 septembre entraînent un départ fulgurant de la pourriture. Cette pourriture, grâce à la parfaite maturité de nos raisins évolue rapidement vers la pourriture noble. Mais il faut vendanger très vite pour sauver la récolte qui se concentre et se réduit jour après jour. Les vendanges débutent le 26 septembre. D'une richesse inhabituelle, nos vins reflètent le caractère exceptionnel de ce millésime.

TERROIR

Les raisins proviennent de parcelles du Herrenweg de Turckheim et de Colmar. Situé sur le cône de déjection de la Fecht, ce terroir se caractérise par des dépôts de colluvions composés d'un substrat gravelo – sableux, d'alluvions et de cailloux. Semblable au sol de Graves, ce terroir offre des vins aromatiques, mûrs et élégants.

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-dynamiques – 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

12,2 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 30 hL/ha
Âge moyen des vignes: 40 ans
Sucre résiduel: 28 g/l
Acidité tartrique: 9,5 g/l

DÉGUSTATION

Des arômes amples et riches se succèdent au palais. Marqué par de succulents arômes de fruits tropicaux , le vin conjugue à la fois finesse, intensité et longueur.Somptueux.

ACCORDS GOURMANDS

Les mets riches (foie gras poêlés, tajine de sardines au citron confit), les tommes de chèvre (Ossau Irati) et les desserts à base de pommes (tarte Tatin), de citrons ou de rhubarbe.

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.