



RIESLING GRAND CRU HENGST 2017

AOC Alsace Grand Cru, Alsace, France

PRÉSENTATION

Le mot HENGST signifie « étalon ».

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-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.

CÉPAGE

Riesling 100%

13°5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 40 hL/ha

Âge moyen des vignes: 45 ans

Sucre résiduel: 3 g/l

Acidité tartrique: 7.2 g/l

DÉGUSTATION

Salin et puissant, c'est un vin d'une grande finesse associée à la structure dense et complexe apporté par ce grand terroir marno calcaire.

ACCORDS GOURMANDS

C'est avec lui que vous servirez les beaux poissons de mer : bar, turbot, elbot, raie, lotte et autres. Il taquinera homards et langoustes. Avec un peu d'âge, les sashimis lui conviendront à merveille. Les fromages âgés tels des vieux comtés, gouda ou parmesan seront sublimés par ce vin qui sublime sa complexité à travers un langage du sel.



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.

