



RIESLING LES PIERRETS 2021

AOC Alsace, Alsace, France

PRÉSENTATION

Du mot « pierre » qui rappelle la minéralité du Riesling, les pierrets ou pierrots sont des petits moineaux.

TERROIR

Les raisins proviennent de deux parcelles. Une parcelle de vieilles vignes (50 ans) situées dans le Herrenweg de Wintzenheim, sur des sols de graves. L'autre parcelle provient du Rotenberg (face Nord du Grand Cru Hengst) avec un terroir marno calcaire.

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 dans des foudres centenaires en chêne jusqu'à la mise en bouteille.

CÉPAGE

Riesling 100%

13°5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 20 hL/ha

Âge moyen des vignes: 45 ans

Sucre résiduel: 2 g/l

Acidité tartrique: 6.2 g/l

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Le Riesling Les Pierrets affiche une maturité poussée, habilement contrebalancée par un support acide, ferme et persistant.

94/100 Guide RVF 2024

ACCORDS GOURMANDS

Avec ce vin, jouez la finesse et l'élégance. Les langoustines grillées, les poissons d'eau douce à chair fine et délicate préparés en terrine, poêlés ou en papillote, les soles cuites de façon meunière, les sushis seront à la fête. Des poissons juste cuits à la plancha et rehaussés par un filet d'huile d'olive sublimeront leurs saveurs. Volailles à crème d'estragon et fromages de chèvre (demi-sec) sauront faire la fête.



BIODYVIN



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.

