

RIESLING LES PIERRETS 2014

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 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

Riesling

13 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 45 hL/ha

Âge moyen des vignes: 35 ans

Sucre résiduel: 4 g/l

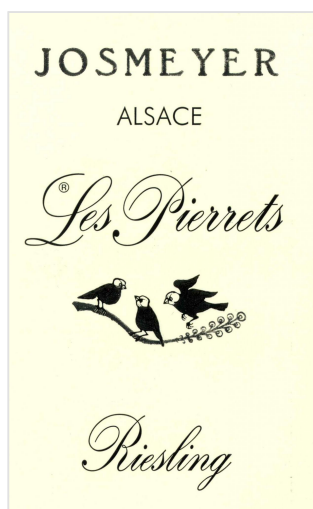
Acidité tartrique: 6,7 g/l

DÉGUSTATION

Le nez est minéral avec des notes de citronnelle et de verveine. La bouche associe puissance et fermeté et se prolonge sur une acidité longue et fine.

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, poêlées 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.



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.

