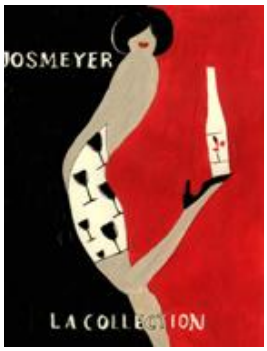


PINOT GRIS GRAND CRU BRAND 2015

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.

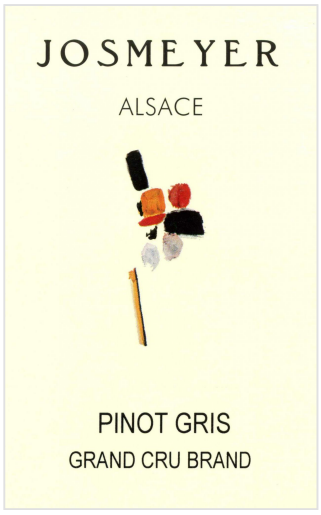
CÉPAGE

Pinot gris 100%

13.5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 35 hL/ha
Âge moyen des vignes: 40 ans
Sucre résiduel: 6 g/l
Acidité tartrique: 5.5 g/l



DÉGUSTATION

Nez encore un peu discret, la bouche goûte presque sec grâce à une belle acidité pour le cépage, puissance et intensité, un vin énergique et d'avenir. Toute en pureté, la finale est digne du grand cru.

ACCORDS GOURMANDS

Voilà la place rêvée pour le foie gras en terrine, le homard en sauce et les risottos aux morilles ou aux cèpes. C'est le vin qui ravit les rognons en sauce, les foies poêlés, les pâtes à la sauce soja. Il aime les mets aux saveurs marquées, les céréales et purées de racines. Il excelle sur la cuisine chinoise (cantonaise) ou marocaine (tajines, pastillas ...)

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.