



GEWURZTRAMINER Grand Cru HENGST - Vendange Tardive 2001

AOC Alsace Grand Cru, Alsace, France



PRÉSENTATION

Le mot HENGST signifie « étalon ».

LE MILLÉSIME

L'hiver est doux avec une vague de froid en fin de saison ; il neige début Mars. Avril et Mai sont maussades et Mai printanier. La floraison débute le 4 Juin et se termine le 21 Juin. Le mois de Juillet est légèrement pluvieux mais Août est chaud et sec. Un temps plus variable s'installe en fin de mois et début Septembre. Nos vendanges débutent le 24 Septembre pour se terminer fin Octobre. Les vins s'annoncent denses, pulpeux, harmonieux et très prometteurs. Ils feront preuve d'une bonne longévité.

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-dynamique – rétrocedent 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

Gewürztraminer

12,5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 25 hL/ha

Âge moyen des vignes: 40 ans

Sucre résiduel: 50 g/l

Acidité tartrique: 4,2 g/l

DÉGUSTATION

Un vin au nez intense et complexe, qui offre une bouche minérale très profonde avec une finesse et une pureté remarquable. Le moelleux est déjà fondu et la longue finale revient sur des arômes de miel et d'épices douces.



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.



ACCORDS GOURMANDS

Les desserts à base de fruits exotiques (mangues, ananas) ou d'oranges



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.

