PINOT GRIS Grand Cru HENGST - Vendange Tardive 1999

AOC Alsace Grand Cru, Alsace, France

PRÉSENTATION

Le nom de HENGST signifie « étalon ».

LE MILLÉSIME

Après un hiver froid, un printemps pluvieux, un été chaud et humide, la vigne profita d'un temps ensoleillé et sec du 23 août au 20 septembre. Par la suite un temps pluvieux et maussade nous obligea à retarder la vendange. Après un début timide le 27 septembre, la cueillette bat son plein à partir du 4 octobre. L'état sanitaire de la vendange est correct mais nécessite cependant quelques tris. Le millésime s'annonce prometteur en quantité et normal en qualité. Les vins semblent plus fermes et plus dense que ceux de 1998. Secs, avec une bonne richesse et une agréable structure acide, ils se donnent avec prestance.

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.

VINIFICATION

Récoltés à la main et pressés entiers de manière pneumatique (entre 5 et 8 heures), les raisins 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.

CÉPAGE

Pinot gris

12,9 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 30 hL/ha
Âge moyen des vignes: 40 ans
Sucre résiduel: 58 g/l
Acidité tartrique: 6,1 g/l

DÉGUSTATION

Robe jaune or. Nez mêlant des arômes de coing confit et de miel. Bouche puissante, soutenue par une belle fraîcheur et marquée par des notes de miel, de confiserie, d'acacia et de citron rehaussées d'une pointe de menthe fraîche. Une cuvée de très belle garde.

ACCORDS GOURMANDS

Desserts à base de figues, dattes, d'abricots et de marrons.

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.