



RIESLING Grand Cru HENGST - L'Exception 2006

AOC Alsace Grand Cru, Alsace, France

PRÉSENTATION

Le mot HENGST signifie « étalon ». Ce vin n'a pas été revendiqué sous l'appellation « Vendange Tardive » mais il en possède le style et la personnalité.

LE MILLÉSIME

L'hiver débute à la mi-novembre avec des chutes de neige dans les Vosges et des températures locales de 3°C. L'hiver prend fin début Mars avec une chute de 60cm de neige en plaine d'Alsace : du jamais vu depuis 1954. Le Printemps débute vers la mi-Avril. Grâce à des températures clémentes la vigne pousse rapidement et la floraison se termine le 23 Juin. L'été est très chaud (36°C) et sec mais la pluie arrive début Août et perdure pendant tout le mois. La belle maturité des raisins nous permet de commencer les vendanges le 18 Septembre. Malheureusement de fortes pluies en septembre et octobre compliquent cette récolte et nous force à faire des tris sévères afin de respecter la charte qualitative que nous nous sommes fixés.

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 – 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

12,5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 35 hL/ha

Âge moyen des vignes: 40 ans

Sucre résiduel: 36 g/l

Acidité tartrique: 6,4 g/l

DÉGUSTATION

Le nez s'ouvre sur des arômes de miel de fleurs avec des légères notes citronnées. Bouche riche, tendre et aérienne.

ACCORDS GOURMANDS

Desserts à base de pommes, de citrons ou de rhubarbes. Foie gras poêlé avec compotée de pommes...



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.

