PINOT GRIS LE FROMENTEAU 2016

AOC Alsace, Alsace, France

Ancien nom du Pinot Gris en Ile de France, le Fromenteau a une personnalité plus terrienne. Son nom évoque les champs de céréales (froment), le temps des moissons et la terre nourricière.

PRÉSENTATION

Le nez fumé est sur des notes miellées, de pomme mûre, d'épices douces et de t La bouche est charnue et moelleuse, avec un soupçon de crème vanille à la pomme et des saveurs d'épices douces. Finale large, épicée, miellée. L'Alsace est le seul endroit au monde qui peut produire un Pinot Gris comme celui-ci, riche et charnu mais précis et pur à la fois.

TERROIR

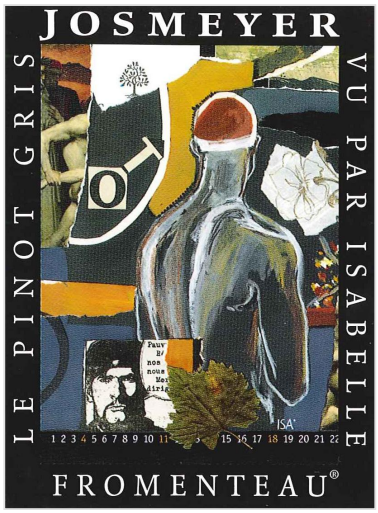
Les raisins proviennent de parcelles de vieilles vignes du Herrenweg de Turckheim et de Wintzenheim. Situé sur le cône de déjection de la Fecht, ce terroir se caractérise par des dépôts de colluvions composés d'un substrat gravelo – sableux, d'alluvions et de cailloux. Semblable au sol de Graves, ce terroir offre des vins aromatiques, mûrs et élégants.

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: 50 hL/ha
Âge moyen des vignes: 40 ans
Sucre résiduel: 4 g/l
Acidité tartrique: 5.2 g/l

DÉGUSTATION

Le nez est ouvert sur des notes de fruits secs, noisette et noix fraîche. La bouche rejoint le nez avec un bel équilibre entre énergie et plénitude avec une finale longue et salivante. Un Pinot Gris sec et racé, parfait pour la table.

ACCORDS GOURMANDS

Ce cépage aime les mets riches en goût. Champignons, légumes secs sont à la fête. Le risotto lui sied bien ainsi que les terrines campagnardes ou de petit gibier à plumes. Les foies de volaille (ou de veau), en quenelles ou poêlées ravirons vos papilles. Un filet de canard servi avec une belle purée de légumes racines sera au diapason , mais aussi un lapin aux pruneaux .

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.