# RIESLING Grand Cru BRAND - Vendange Tardive 1997

AOC Alsace Grand Cru, Alsace, France

## PRÉSENTATION

Le nom de Brand signifie « Terre de feu ».

## LE MILLÉSIME

Après un mois de janvier froid et enneigé, février est doux. La vigne « pleure » mais attend début avril pour faire éclore ses bourgeons. Les mois de mars et avril sont secs alors que mai est humide. A partir de la mi-mai une chaleur estivale, ponctuée d'orages, s'installe sur le vignoble et la floraison est rapide. Juillet est humide; les maladies cryptogamiques sont virulentes et attaquent une vigne difficile à protéger.  Août est chaud et se termine sous les orages. La vigne est saine et belle malgré quelques légers foyers de pourriture.Septembre est superbe. Les vendanges débutent le 24 septembre. Vendangés sous un soleil radieux, les raisins, superbes et sains, atteignent des teneurs en sucres rarement égalées. Après une vinification délicate, nos vins se sont affinés et se donnent avec volupté.

## 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.

## 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

Riesling

11,3 % VOL.

## DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 30 hL/ha
Âge moyen des vignes: 40 ans
Sucre résiduel: 39 g/l
Acidité tartrique: 7 g/l

## DÉGUSTATION

Nez ouvert sur des notes citronnées ( citron confit ), fin et élégant. La bouche est délicate, équilibrée et légère. Vin aérien.

## ACCORDS GOURMANDS

Les mets riches (foie gras poêlés, tajine de sardines au citron confit), les tommes de chèvre (Ossau Irati) et les desserts à base de pommes (tarte Tatin), de citrons ou de rhubarbe.



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.