



VINS D'ALSACE JOSMEYER

*Vins issus de raisins de l'agriculture
biologique et biodynamique*

RIESLING GRAND CRU HENGST 2008

LA GAMME

Gamme : Grand Cru

Le terroir désigne une unité géographique particulière, résultant de la combinaison de plusieurs paramètres : la Terre, le Climat, le Cépage et l'Homme. Cette alliance engendre un Vin à la personnalité unique.

LA VIGNE

Géologie : 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.

Age moyen des vignes : 40 ans

Cépages : Riesling

LE VIN

Sucre Résiduel : 9 g / l

Degré d'Alcool : 12,5 % / volume

Acidité totale : 7,6 g / litre (acidité tartrique)

Rendement moyen : 40 hl / ha

Nom : Le mot HENGST signifie « étalon ».

Millésime : Le début d'année est relativement doux. L'hiver commence vraiment à partir de la fin janvier et dure jusqu'à la mi - février. Début mars, le froid revient, accompagné de neige (il neige 2 cm le lundi de Pâques).

En avril, le temps est doux et pluvieux. Mai est chaud et humide. La vigne pousse très vite et la floraison débute autour du 13 juin. De juillet à mi - août, le temps est humide. La forte pression du mildiou nécessite une vigilance constante. De la seconde moitié d'août à début septembre, le temps est beau et chaud ce qui permet une belle maturation des baies. Les fortes pluies du 13 septembre nous font craindre une dégradation de l'état sanitaire ainsi nous décidons de commencer les vendanges le mardi 16 Septembre. Les vendanges durent jusqu'au 20 Octobre et se déroulent sous un temps sec et frais. Le millésime 2008 s'annonce très grand. Les vins sont très bien équilibrés avec une matière superbe et une acidité fine et soutenue.

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.

Commentaire de dégustation : Le nez s'ouvre lentement sur des notes d'agrumes. La bouche est droite, puissante et tendue. Sa texture racé et ferme annonce une finale de belle persistance.

Accords mets / vins : Au delà des accords qu'on lui reconnaît naturellement sur la cuisine alsacienne, il souligne avec grâce les saveurs iodées des produits de la mer et aime le langage du sel. Fruits de mer, poissons de mer ou d'eau douce, sushis, sashimis, viandes blanches à la crème, fromages de chèvre ou de brebis, fromage à pâte molle (comté, vieux gouda, parmesan).

