



FRONHOLZ Pinot Gris 2007

Vin de Pierre

Fronholz signifie « Le Bois de Corvée » en référence aux travaux gratuits auxquels étaient astreints les paysans au bénéfice de leur seigneur.

C'est un terroir très original à la personnalité affirmée! Original par sa situation de colline éloignée du cordon vosgien, situé sur le sommet et le flanc Sud-Ouest de la colline d'Epfig. Mais original également par son exposition sud-ouest extrêmement rare en Alsace (les Vosges représentent le contrefort ouest du vignoble). La conséquence est un soleil intense au couchant, et plus d'intensité lumineuse (meilleure photosynthèse, plus d'aération : les acides ne sont pas brûlés et les arômes ne sont ni cuits ni exotiques).

Le sol est composé de quartz et sables blancs siliceux en surface, et d'argile en profondeur.

Le Pinot Gris y cohabite avec presque tous les autres cépages alsaciens. Les vignes, cultivées en Biodynamie, donnent un vin particulièrement sec, empreint de la marque forte que ce grand terroir, virtuellement classé en premier cru, donne à chaque cépage.

Le 2007 a été vendangé manuellement le 24 septembre, pour préserver les peaux (pas de recherche de surmaturité). Il a été pressé en vendange entière, et comme tous les Pinots au domaine, vinifié et élevé en barrique de chêne des Vosges de 228 litres (pièce bourguignonne).

Il a été embouteillé mi-septembre 2008, avec un équilibre de 14° et 12 g/l de sucres résiduels naturels.

Le Fronholz impose ici au Pinot Gris son caractère franc, sec, tranchant avec une structure minérale tendue et des notes marines, iodées très caractéristiques de ce grand terroir.

Un grand Pinot Gris à marier avec des poissons crus ou des huîtres, à la longévité exceptionnelle (15 ans et plus).

Le style de nos Pinots Gris

Le Pinot Gris est d'origine bourguignonne, où il est dénommé Beurot, du nom de la robe des moines, la bure, de même couleur brunâtre que la sienne. D'ailleurs, on le trouve encore de nos jours sur le Corton-Charlemagne ou le Clos des Mouches. Il y a, de tous temps, été vinifié en barriques car le Pinot Gris fait partie de ces cépages peu aromatiques, qui pour s'exprimer ont de gros besoin en oxygène. Au contraire de cépages réductifs comme le Riesling ou le Sylvaner, que l'oxygène fatigue vite et parfois même affadi.

La barrique en raison de sa forme ronde et d'une contenance optimale pour les échanges gazeux permet au Pinot Gris une oxygénation ménagée indispensable à son plein épanouissement. Les processus fermentaires y sont nettement améliorés grâce à une meilleure disponibilité de l'oxygène nécessaire à la multiplication des levures. Sans pour autant provoquer de chauffes dangereuses car les volumes mis en œuvre (228 L) restent petits et se refroidissent vite. Les fermentations peuvent ainsi être menées au bout ce qui permet de faire des vins parfaitement secs.

Mais les avantages de la barrique ne s'arrêtent pas là. Grâce à sa forme ventrue, le dépôt de lie offre une surface d'échange maximale à son vin. La lie est un pur bienfait pour le vin, elle le nourrit, elle le protège, elle le renforce. C'est une sorte de membrane amniotique constituée des levures mortes. Ces levures qui, ne l'oublions pas, auront été les agents transmutant le moût initial en vin. Il y a là un vrai rapport à l'origine même du vin. Et tout comme le placenta est le lien entre la mère et l'embryon, et pourra plus tard sous forme de granules homéopathiques aider l'enfant à grandir, la lie, elle, va aider le vin à se faire, à se préparer pour le grand voyage en bouteille.

Comme on peut le voir, le vin est une merveilleuse alchimie qui obéit à ses propres mystères. Mais nul vin ne s'est jamais fait spontanément, il aura au moins fallu presser le raisin ! A nouveau, l'homme se retrouve au cœur du processus. Il décide, il opère et ce faisant, peu à peu, façonne le vin. Rien n'est anodin, tout aura des conséquences, l'action comme l'inaction. Et si la plupart des vins s'élaborent de façon technicienne et industrielle, sans réelle écoute et sans grande envie, si ce n'est celle d'hypothétiques consommateurs de masse, le *vin*, le *vrai vin*, est tout autre. Car le vin *sait* être œuvre unique et digestible, vivante et évolutive. Mais jamais sans style car c'est précisément le style qui l'arrache à sa condition de produit alimentaire pré formaté. C'est le style qui donne accès à sa vérité profonde, à sa part d'âme, celle qui seule saura émouvoir le buveur. Mais dites-moi y a-t-il réellement d'autre intérêt que celui-là dans le vin ?