

VIN d'ALSACE

Agathe Bursin

Westhalten

Alsace-France

Notre exploitation viticole de 5ha60 se trouve sur la commune de Westhalten. Ce village se situe sur la Route des Vins, à une quinzaine de kilomètres au sud de Colmar. Trois célèbres collines de formation calcaire, le Zinnkoepflé, le Strangenberg et le Bollenberg, forment une couronne autour du village. Les vignes ont colonisées depuis la nuit des temps les pentes de ces coteaux. Ils ont su se forger, au cours des siècles, l'image d'une terre qui sait léguer à ses vins des arômes uniques. Heureux ceux qui ont le bonheur d'y goûter. Nos ancêtres ont su bien le décrire dans des annales: *"le vignoble de Westhalten est une terre d'élection de la Vigne et du Vin"*.

En outre de son vignoble, Westhalten est réputé pour son micro-climat de type méditerranéen.

En effet, la zone de la commune figure parmi les régions les plus sèches de France (500 mm de précipitation par an), car protégée par les deux plus hauts sommets des Vosges, le Grand-Ballon et le Petit-Ballon. Cette pluviosité anémique aura des répercussions sur le paysage. Dans les zones au sol assez épais pour retenir la pluie, la vigne s'épanouira. Sur les calcaires sans réserve aquatique, la steppe dominera avec son cortège floristique spécial (ex. anémones pulsatilles, orchidées etc.). Commune de sauvegarde du patrimoine et de protection de la nature, Westhalten offre à ses visiteurs une vaste zone protégée.

Aujourd'hui, je suis heureuse de vous offrir des vins de ces coteaux.

VIN d'ALSACE

Agathe Bursin

Le Grand Cru Zinnkoepflé

Plus du tiers de la surface de l'exploitation est situé sur le majestueux coteau du Zinnkoepflé classé Grand Cru. Il est le plus élevé d'Alsace avec ses 410 mètres. Implanté sur des pentes escarpées, ce vignoble répond par excellence à tous les critères de qualité nécessaire à une vocation viticole, à savoir un certain type de sol, de climat et de végétation naturelle.

Orientés au sud et sud-est, ses terrains sont calcaro-gréseux, composés en grande partie de calcaire à entroques (roche du Muschelkalk) et de grès coquiller. Ses sols sont chauds, caillouteux et accumulent aisément les rayons du soleil le jour, pour diffuser cette chaleur au cours de la nuit. Ce phénomène est accentué par les innombrables murets de pierres sèches qui entourent les parcelles. La culture mécanique y est beaucoup plus difficile mais le surcroît de travail manuel est compensé par la qualité exceptionnelle et unique de ses raisins.

Depuis toujours, le Zinnkoepflé est mentionné parmi les meilleurs vignobles alsaciens, avec son exposition privilégiée: à son sommet, on trouve une flore et une faune méditerranéennes.

Le Zinnkoepflé donne naissance à des vins épicés, hauts en bouquet, rappelant souvent des arômes floraux. Le Gewurztraminer est sur sa terre de prédilection.

Le Gewurztraminer et le Pinot Gris proviennent de parcelles situées en plein coeur du coteau bénéficiant au maximum de cette climatologie toute particulière liée à ce terroir. Quant au Riesling, il se plaît vers le haut de la colline. En effet, il y trouve ses températures favorites c'est à dire des journées bien ensoleillées avec une grande luminosité et des nuits aux températures un peu plus fraîches.

Mon arrière-grand-père, Mathias Bohrer, affectionnait ces parcelles car elles ne le décevaient jamais même dans les années plus difficiles.

Par leur haute expression et leur concentration, les vins du Grand Cru Zinnkoepflé sont des vins de grande garde.

Accords mets-vins avec le Pinot-Gris Zinnkoepflé : gibier, volaille, veau, agneau, tarte aux pommes

Accords mets-vins avec le Gewurztraminer Zinnkoepflé : de grands amis de ce vin sont les fromages à caractère. Il aime également la cuisine asiatique (poissons crus), tajine d'agneau

Accords mets-vins avec le Riesling Zinnkoepflé : crustacés nobles tels que homards, noix de St jacques, poissons à chair grasse, crumble aux poissons.

Accords mets-vins avec le Gewurztraminer Vendanges Tardives : foie gras d'oie et de canard, foie poêlé, dessert au chocolat noir, crumble d'ananas ou abricots, fromages à caractère (bleu)

Accords mets-vins avec le Riesling Vendanges Tardives : fromage de chèvre affiné, nage de poissons, Volaille de Bresse à la crème d'Epoisses

Gewurztraminer Zinnkoepflé:

Vendangé le 11/10/2010

Alcool : 13,5% vol.

Sucre résiduel : 38 g/l

pH : 3,75

Gewurztraminer Vendanges Tardives

le 04/11/2008

13% vol

58 g/l

3,81