



VINS D'ALSACE JOSMEYER

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

PINOT GRAND CRU HENGST 2005

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 : Pinot Gris

LE VIN

Sucre Résiduel : 17 g / l

Degré d'Alcool : 14 % / volume

Acidité totale : 5,5 g / litre (acidité tartrique)

Rendement moyen : 40 hl / ha

Nom : Le nom de HENGST signifie « étalon ».

Millésime : Le début d'année est hivernal avec des chutes de neige importantes. L'hiver reste présent jusqu'à la mi – mars avec des records de froid au début du mois. Le printemps arrive enfin avec des températures plus clémentes. La nature s'éveille et la vigne pleure. La floraison débute le 6 juin. Le temps reste mitigé jusqu'à la fin juin. Après un mois de Juillet chaud et ensoleillé, Août est à nouveau frais et instable. Les vendanges débutent le 19 septembre sous un temps magnifique et se terminent 25 octobre.

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 : Un grand Hengst au nez de froment et de coing, quasiment sec en bouche avec une forte concentration et une minéralité intense.

Accords mets / vins : Voilà la place rêvée pour le foie gras en terrine, le homard en sauce et les risottos aux morilles ou aux cèpes. C'est le vin qui ravit les rognons en sauce, les foies poêlés, les pâtes à la sauce soja. Il aime les mets aux saveurs marquées, les céréales et purées de racines. Il excelle sur la cuisine chinoise (cantonaise).

