



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT BLANC

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 09/08/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 12.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 6.6

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.28

Ph : 3.46

RENDEMENT hl/ha : 74

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Terroir argilo-marneux du Lias, constitué de marnes schisteuses gris foncé, présentant de fins lits calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux.

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débouillage statique de 24 heures. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures, à l'exception d'une dose minimale de sulfites à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE : Sur lies entières en foudres pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Nez et bouche sur des notes de fruits blancs et d'agrumes, belle minéralité vive et croquante, beaucoup de matière et une finale persistante.

ACCOMPAGNEMENT : Compagnon idéal de l'apéritif - parfait également sur une terrine tiède de volaille ou un boudin blanc !

COMMENTAIRE : LA ROUTE DES BLANCS - AVRIL 2020 : Ce Pinot Blanc représente pour nous l'un des plus beaux rapports prix-plaisir que l'on puisse trouver aujourd'hui en Alsace ! Le vin se distingue par son fruité intense et charnu qui donne une impressionnante ampleur en bouche, complété d'une minéralité fumée et finement épicée.

La concentration aromatique et les équilibres sucre-acidité se révélèrent excellents. L'élevage en vieux foudres, pendant 2 ans sur lies avec très peu d'interventions, a fait son œuvre et donné un vin sec et très structuré, à la texture nourrissante. Au nez comme en bouche, le plaisir est intense et immédiat. Le bouquet, jaillissant et sensuel, nous embarque dans un univers gourmand de fruits blancs pochés, de mimosa, de genêt, de miel d'acacia, mais aussi de poivre et de musc. En bouche, une délicate touche à la fois suave et mentholée évoque les Bêtises de Cambrai. Bien sûr, on retrouve une belle maturité juteuse des fruits blancs (pomme, pêche) et là encore, la touche épicée apporte beaucoup de peps à l'ensemble sur des saveurs stimulantes et fraîches de poivre de Sichuan et l'amertume délicate des zestes d'agrumes. La densité de la finale et la persistance impressionnante à ce niveau ne manqueront pas de vous surprendre.