



GEWURZTRAMINER FURSTENTUM

Vendanges Tardives 2011

Le cépage: il serait d'origine italienne, « traminer » désignant une petite ville au nord de l'Italie appelée « Tramin » jusqu'au 16^{ème} siècle. « Gewurz » signifiant épices en alsacien, même s'il est cultivé aujourd'hui dans le monde entier (Europe, Etats-Unis, Nouvelle Zélande, Australie...), le gewurztraminer est un cépage qui « colle » à l'Alsace. C'est un raisin rose à jus blanc, très sucré.

Le Grand Cru: exposé sud, sud/ouest, c'est îlot de végétation méditerranéenne calciphile de 27, 65 ha. Le sol brun, calcaire, présente une structure caillouteuse, squelettique. Il s'agit de terroir marno-calcaire gréseux. La pente y est vive (37%) et optimise l'ensoleillement sur un sol accumulateur de chaleur et d'eau. Les conditions sont privilégiées pour l'élaboration d'un grand vin.

Superficie: 35 ares *Rendements*: 30 hl/ha

Méthodes culturales: en conversion à l'Agriculture Biologique

Alcool: 12.5 % vol. *Sucres résiduels*: 73 grammes

Garde: 15 à 20 ans

Vinification: pressurage sur pressoir pneumatique pendant 7 heures.

Fermentation à basse température. Pas de collage.

Dégustation:



Jaune intense, brillant.



Le nez de ce vin s'avère complexe : il est sur le fruit confit, mais aussi sur le minéral et les épices.



L'équilibre se fait sur un sucre qui ne domine pas. La matière est aérienne, mais puissante, et la longueur en bouche remarquable.

Conseils de garde: Le vin peut vieillir s'il respecte les trois règles fondamentales de la conservation : pas de lumière (surtout les néons), pas de variation de température (<5°) et humidité constante.

Conseils de dégustation: Ce vin, élégant et délicat, sera parfait sur un Munster bien fait ou un roquefort. A tester également sur un dessert à base de fruits exotiques ou de chocolat noir.