

« La Sélection de Grains Nobles, le fruit d'un travail d'orfèvre »

GEWURZTRAMINER GRAND CRU MAMBOURG SELECTIONS DE GRAINS NOBLES



LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Âgés en moyenne de 50 ans, nous cultivons nos ceps de Gewurztraminer sur un sol calcaire magnésique. Le travail de la vigne est réparti sur toute l'année et commence avec la taille (Guyot double) suivie de la descente des bois, de l'arquage, des travaux en vert (ébourgeonnage, épamprage) et du relevage manuel. En parallèle, nous travaillons le sol et fauchons les herbes (un rang sur deux) régulièrement tout en limitant le tassement du sol. Engagés pour la protection de l'environnement, le respect de l'Homme qui y travaille et la qualité du vin, nous sommes en conversion vers l'Agriculture Biologique (AB).

L'ART DE LA VINIFICATION

La cueillette des raisins est réalisée habituellement fin Octobre. Les fruits récoltés sont introduits dans un pressoir pneumatique où le jus va rester au contact de la peau (qui contient les arômes) pendant quelques heures ;

il s'agit d'une macération pelliculaire. Par la suite, le jus va être extrait lentement puis envoyé dans un foudre en bois. L'étape la plus importante commence alors : la fermentation. Cette dégradation des sucres en alcool, accomplie par les levures naturelles contenues dans le raisin s'opère sur quelques mois. Le vin ainsi obtenu est ensuite élevé sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles.

LA MENTION SELECTIONS DE GRAINS NOBLES

La mention Sélection de Grains Nobles désigne depuis 1984 de grands vins moelleux enrichis par la pourriture noble et récoltés à la main. Le développement du Botrytis cinerea (pourriture noble) sur les baies amorce un phénomène d'évaporation qui favorise la concentration en sucre et en arômes, apportant à ces vins moelleux et puissance. Les vins portant cette mention sont obtenus par la

récolte des grains les plus marqués par la pourriture noble.

LE PLAISIR DE DEGUSTER

A l'œil, ce vin présente une belle robe jaune dorée. Au nez, on découvre une dominante d'arômes fruités, exotiques (banane, mangue, litchi) et de fleurs (rose). On apprécie en bouche un vin très solaire, dense et expressif. La finale présente une belle longueur ainsi qu'une fine vivacité. Le vieillissement de ce vin est conseillé pour le savourer à son potentiel qualitatif.

L'ASSOCIATION AUX METS

Ce vin moelleux et très riche offre un très bel accord avec les desserts, le foie gras ou simplement en apéritif. Servi avec ces mets, le Gewurztraminer Grand Cru Mambourg Sélection de Grains Nobles saura susciter la curiosité de vos convives.



Domaine Michel FONNE

24 Rue du Général de Gaulle
68630 BENNWIHR

Tél : +33.3.89.47.92.69

www.michelfonne.com

michel@michelfonne.com



Domaine Michel Fonné



Domaine_Michel_Fonné