GEWURZTRAMINER TRADITION

LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Âgés en moyenne de 30 ans, nous cultivons nos ceps de Gewurztraminer essentiellement sur un sol sablonneux-caillouteux. 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 en 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 une cuve en acier inoxydable. 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.

LE PLAISIR DE DEGUSTER

A l'œil, le Gewurztraminer a une robe intense et jaune. Au nez, on découvre une palette d'arômes riches et complexes avec des notes de fruits exotiques, de fleurs et d'épices. On apprécie en bouche un vin corsé, exubérant avec des arômes de fleurs, notamment la rose.

L'ASSOCIATION AUX METS

Ce vin sec trouve entièrement sa place tout au long du repas et cela commence dès l'apéritif où il met déjà tous les sens en éveil. Produit de gastronomie par excellence, le Gewurztraminer se marie très bien avec la cuisine épicée car il donne toute la mesure de sa puissance et de sa formidable persistance en bouche.

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