



Pinot Gris Grand Cru Furstentum, 2018

Domaine Albert Mann
FRANCE, ALSACE, ALSACE GRAND CRU

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique BIODYVIN
CÉPAGE(S)	100% Pinot gris (Pinot grigio)
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plus de 25 ans
SUPERFICIE	30,5 ha au total pour le vignoble du Grand Cru d'Alsace Furstentum
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur la commune de Kientzheim entre 295 m et 400 m d'altitude en pentes fortes
EXPOSITION	Sud, Sud-ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Calcaire
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Les raisins passent dans un pressoir pneumatique, Fermentation en cuve inox grace aux levures indigènes.
ÉLEVAGE	Elevage sur lies fines. Mise en bouteille au printemps sans aucun collage ni filtrage.
DÉGUSTATION	Robe de couleur jaune claire avec des reflets dorés brillants. Au nez, des arômes est frais et intenses d'agrumes tels que l'écorce de mandarine, qui s'accompagne d'une petite touche fumée. En bouche, l'attaque est précise avec beaucoup d'intensité due à une acidité fine. Le vin est doté d'une belle complexité, alliant délicatesse, finesse et pureté. La finale est longue, élégante et souligne une belle salinité qui nous dévoile toute l'élégance du calcaire.
CONSOMMATION	Parfait pour une terrine de foie gras de canard avec un chutney d'agrumes, un sauté de poulet et petits légumes au wok, ou un vol au vent aux champignons. Servir à 12°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 10 ans suivant millésime.

CODE SAQ
14526020

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
58.00 \$



PRIX ET MENTIONS



GUIDE VERT 2021
95/100



JAMES SUCKLING
94/100

« 2018 EST UN MILLÉSIME D'UN BEL ÉCLAT ET DYNAMIQUE, AVEC DES ACIDITÉS PLUTÔT SOUTENUES. IL SURPREND TANT PAR SES VINS SECS QUE PAR SES GRANDS LIQOREUX. C'EST UN RETOUR VERS UN VOLUME CONFORME À NOS ATTENTES ; UN MILLÉSIME DONT ON REPARLERA À L'AVENIR. »



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Située à Wettolsheim dans le Haut-Rhin, cette exploitation alsacienne historique est née de l'union de deux familles de vignerons : les Mann, vignerons depuis le début du 17^e siècle et les Barthelmé, les actuels propriétaires, vignerons depuis 1654. Les frères Barthelmé, Maurice et Jacky ont agrandi le domaine familial et cultivent aujourd'hui 23 hectares de vignes réparties en une centaine de petits îlots de culture, travaillés comme de petits jardins. Le domaine compte sur sept hectares cinq Grands Crus (Schlossberg et Furstentum à Kientzheim, Steingrubler et Hengst à Wettolsheim, Pfersigberg à Eguisheim), et sur trois autres hectares deux Lieux-dits et un Clos en monopole (Altenbourg à Kientzheim et Rosenberg à Wettolsheim et le Clos de la Faille à Wintzenheim). Pour tirer le meilleur de ce patrimoine de parcelles, les vignerons mettent un point d'honneur à la qualité de leur végétal, en replantant en sélections massales, en recherchant un maximum de diversité des pieds. L'encépagement est composé de riesling (31%), de pinot blanc auxerrois (19%), de pinot gris (18%), de gewurztraminer (17%), de pinot noir (12%) et de muscat (3%). Les vignes sont âgées en moyenne de 35 ans, mais le vignoble comporte quelques très belles vieilles vignes de plus de 60 ans. Si la biodynamie est pratiquée depuis 1997, la certification officielle de l'intégralité du domaine s'est faite en 2010 par Biodyvin et en 2000 par Ecocert pour la certification bio. Pour eux, « cette culture demande beaucoup de travail et est plus coûteuse, mais elle donne au vin le reflet le plus pur d'un terroir et son identité propre ». Les parcelles sont labourées, souvent enherbées, mais travaillées sous-pieds. De nombreuses préparations biodynamiques sont appliquées ainsi qu'un compost maison pour stimuler la vie microbienne du sol. Les vendanges sont manuelles, les raisins sont récoltés à juste maturité, mais tout de même relativement tôt, car le vigneron recherche une grande fraîcheur. Les rendements sont plutôt faibles, souvent entre 30 et 40 hl/ha. En cave, le travail est peu interventionniste avec une recherche maximale de finesse. Les extractions sont très douces, de type infusion, afin d'obtenir des jus clairs qui ne nécessitent pas d'ajout de produit œnologique, excepté le soufre en faible dose. Les fermentations se font avec les seules levures indigènes. Peu d'opérations sont réalisées et les vins ne sont pas collés. Le résultat est impressionnant et ce domaine se place aujourd'hui parmi les plus réputés d'Alsace. Leurs vins, d'une grande race et très élégants sont prisés pour leur côté très digeste, leur complexité et leur profondeur.