« Issu d'un terroir solaire, ce vin s'appréciera sur quelques décennies »

RIESLING GRAND CRU MAMBOURG

LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Âgés en moyenne de 50 ans, nous cultivons nos ceps de Riesling sur un sol calci-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 en Octobre. Les fruits récoltés sont introduits dans un pressoir pneumatique où 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.

UN TERROIR, UN GRAND CRU

Le Mambourg fait partie des 51 Grands Crus reconnus aujourd'hui en Alsace. Situé au-dessus de Sigolsheim, il couvre 61,85ha avec une exposition plein sud. Ce vignoble reçoit les plus fortes radiations du soleil rendant la maturation de la vigne plus favorable avec des raisins dont l'acidité est faible mais dont la concentration est optimale.

LE PLAISIR DE DEGUSTER

A l'œil, ce vin présente une belle robe jaune dorée. Au nez, on y découvre une belle intensité, un mélange subtil entre fruits blancs, fleurs blanches ainsi que quelques notes minérales : un beau bouquet s'exprime. On apprécie en bouche un vin très solaire, alliant puissance et finesse. Vin de garde par excellence, ce Riesling se savoure après quelques années de vieillissement en bouteille.

L'ASSOCIATION AUX METS

Ce vin demi-sec qui offre un très bel accord avec les poissons nobles comme le saumon fumé, les coquillages, les langoustes.
Servi avec la cuisine asiatique, le Riesling Grand Cru Mambourg saura s'accorder avec les plats épicés.

Domaine Michel Fonné
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