



Pinot Noir Libre

Vignes

Composition : assemblage de jeunes (10-15 ans) et de plus vieilles (50 ans)

Sol : graves en plaine de Scherwiller (cailloux du cône de déjection de la vallée de Villé, très pauvre/léger, peu d'argile, très réactif) et granite du Rittersberg

Différents travaux : cépage sensible aux maladies, mérite une grande attention au palissage. Ebourgeonnage et effeuillage manuel de la face nord.

Cave

Assemblage : 100% Pinot Noir

Travaux : pas d'égrappage. 3/4 des palox foulés au pieds. palox directement versés dans la cuve de macération. Macération d'une dizaine de jours, la plus légère possible (simple remontage au seau 2x/jour pour mouiller le gâteau). Décuvage au palox, puis pressurage. Assemblage direct des jus de goutte et des jus de presse. Fin de fermentation et élevage en cuve inox. Pas de filtration, aucun sulfitage tout au long du processus.

Anecdote : les grappes entières étaient délicieuses lors du décuvage, baignant dans le jeune vin.

Dégustation

Visuel : Rouge, d'une grande profondeur, nuances violet foncé. L'absence de filtration contribue à sa sincérité.

Nez : Ce vin très peu protégé mérite d'être aéré avant toute dégustation. Très fruité, on retrouve des fraises des bois qui laissent alors place aux fruits noirs, à la grillotte, aux noisettes, au chocolat noir, au café. Notes d'épices. Légèrement levurien.

Bouche : Sa masse tannique élevée et son acidité marquée équilibreront son volume important. On y goûte des fruits rouges cuits et des notes de chocolat noir rappelant une forêt noire, On retrouvera les fruits à coque.

Accord mets et vin : Ce vin s'associera parfaitement à des grillades, des plats à base de gibier ou encore à des desserts à base de fruits rouges, de chocolat noir et de café. Garde : 5 ans.

Anecdote

Le pécher mignon des Japonais.

