

« Ce terroir confère aux vins une belle acidité rendant l'équilibre subtil »

# GEWURZTRAMINER GRAND CRU MARCKRAIN

## LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Âgés en moyenne de 45 ans, nous cultivons nos ceps de Gewurztraminer sur un sol marno-calcaire. 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 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 Marckrain fait partie des 51 Grands Crus reconnus aujourd'hui en Alsace. Situé au-dessus de Bennwihr, il couvre 53,35ha avec une exposition plein est. Ce vignoble bénéficie des radiations du soleil levant, ce qui explique la grande acidité que l'on retrouve dans le vin.

## LE PLAISIR DE DEGUSTER

A l'œil, ce vin présente une belle robe jaune dorée. Au nez, on trouve une grande richesse et complexité aromatique. On apprécie en bouche des arômes de litchi, de mangue et de pêche. Le palais est ample, riche, qui équilibre à merveille l'acidité marquée par le terroir.

## L'ASSOCIATION AUX METS

Ce vin demi-sec se déguste en apéritif. Bien connu pour accompagner le foie gras, il peut également agrémente les plats relevés ainsi que les accords sucrés-salés.

Le Gewurztraminer Grand Cru Marckrain sublime les desserts sucrés et plus particulièrement ceux aux chocolats.



## Domaine Michel Fonné

24 Rue du Général de Gaulle  
68630 BENNWIHR  
Tél : +33.3.89.47.92.69

[www.michelfonne.com](http://www.michelfonne.com)  
[michel@michelfonne.com](mailto:michel@michelfonne.com)



Domaine Michel Fonné  
Domaine\_Michel\_Fonné