RIESLING VENDANGES TARDIVES

LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Âgés en moyenne de 40 ans, nous cultivons nos ceps de Riesling sur un sol argilo-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 verts (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.

LA MENTION VENDANGES TARDIVES

La mention Vendanges Tardives désigne depuis 1984 de grands vins moelleux élaborés à partir de baies récoltées en sur-maturité. Le développement de Botrytis cinerea (pourriture noble) sur les baies amorce un phénomène d'évaporation, ce qui favorise la concentration en sucre et en arômes.

LE PLAISIR DE DEGUSTER

A l'œil, ce vin présente une belle robe dorée, lumineuse. Au nez, le Riesling Vendanges Tardives délivre des notes d'agrumes qui évoluent vers des nuances confites. On découvre en bouche, un vin moelleux accompagné d'arômes de miel et de fruit de la passion. Ce vin possède une attaque franche et beaucoup de longueur.

L'ASSOCIATION AUX METS

Ce vin moelleux s'apprécie facilement dès le début d'un repas, en apéritif. Au côté d'une assiette de saumon fumé, il saura de même ravir les convives.
Enfin, ce vin peut couronner un dîner aux côtés d'une douceur sucrée et fruitée comme une tarte aux citrons ou une charlotte aux fraises.

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