



« Les Vendanges Tardives, le fruit d'un travail d'orfevre »

GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES



LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Âgés en moyenne de 40 ans, nous cultivons nos ceps de Gewurztraminer 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 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 fin 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.

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, on observe une robe jaune dorée intense. Au nez, on retrouve sur le Gewurztraminer Vendanges Tardives des notes de fruits confits et de miel. Lors de la dégustation, on découvre un vin moelleux ample et soyeux. Les arômes de fruits confits en bouche ainsi que l'expression florale de la rose rendent ce vin très aromatique et lui confèrent une longue persistance.

L'ASSOCIATION AUX METS

Ce vin moelleux s'apprécie facilement dès le début d'un repas, en apéritif. Par la suite, du fait de sa puissance, il peut accompagner du foie gras en terrine ou poêlé. Les fromages de caractère comme le Munster, fromage typique de notre région ou le Roquefort pourront être dégustés au côté de ce vin. Enfin, il peut couronner un dîner avec une douceur sucrée chocolatée ou fruitée.



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