



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



# GEWURZTRAMINER GRAND CRU MAMBOURG

## LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Âgés en moyenne de 50 ans, nous cultivons nos ceps de Gewurztraminer sur un sol calcaire-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 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 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 or aux reflets intenses. Au nez, il rappelle les arômes de fruits, de fleurs avec quelques notes épicées. On apprécie en bouche un vin très solaire, opulent et expressif, aux saveurs de réglisse, de poivre, d'orange confite. La fin de bouche est longue ; le vieillissement de ce vin est conseillé pour le savourer à son potentiel qualitatif.

## L'ASSOCIATION AUX METS

Ce vin demi-sec et très riche offre un très bel accord avec les desserts, le foie gras ou simplement en apéritif. Servi avec des poissons en sauce intense, le Gewurztraminer Grand Cru Mambourg saura susciter la curiosité de vos convives.



## 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