

# Commentaires – Millésime 2007

---

Le printemps 2007 a été précoce et chaud, avril battant des records. La vigne a alors près de 3 semaines d'avance sur une année moyenne. Le couperet tombe sur une partie de nos parcelles le 21 juin, avec un orage de grêle d'une rare violence, qui détruit 10% du vignoble alsacien (près de 1500 ha). La récolte est alors remise en jeu. Mais ensuite, l'été est sans excès, avec des pluies régulières. La croissance de la vigne reprend sans stress hydrique, ce qui permet aux parcelles touchées par la grêle de récupérer une belle surface foliaire.

Arrive septembre, et les vendanges, dès le 5, car la vigne n'a pas perdu son avance. Mais l'été indien est là. Les vendanges s'étirent jusqu'au 25 octobre et chaque cépage est vendangé à belle maturité. Le millésime 2007 surprend alors tout le monde, par la qualité des jus obtenus. Les cépages nobles : pinot gris, gewurztraminer, riesling, sont récoltés en surmaturité. Le Pinot Noir atteint également un très bon potentiel tant en termes d'arômes que de couleur et de structure.

Enfin, trois nouveautés sont à signaler en 2007 :

Le lieu-dit Kaefferkopf a été classé " Grand Cru " par l'institut national des appellations d'origine ; c'est la consécration d'un terroir d'exception.

La naissance du Cazindale : c'est un vin d'assemblage, hors de la norme alsacienne "1 raisin = 1 vin". Une originalité qui vous ravira.

Enfin, nous vous proposons également du Marc de Gewurztraminer de notre propre production.

Découvrez-les !

Les plus belles réussites de 2007 sont :

**Muscat d'Alsace**

**Nouveau vin d'assemblage : le Cazindale**

## **Pinot Auxerrois cuvée sélectionnée**

Tout en douceur, l'auxerrois présente un nez fin (pain grillé, tulipe, noisette) et une bouche ample sur des arômes de pamplemousse et de poire.

## **Riesling cuvée sélectionnée**

Le nez est très net, mentholé, adouci par des notes de sauge.

La bouche est rafraîchissante et originale (citronnelle, menthe, framboise, abricot).

## **Riesling Grand Cru " Wineck Schlossberg "**

Nez intense, complexe et minéral. Bouche gastronomique, très riche, avec des notes de fraise.

La longueur en bouche est remarquable.

## **Muscat d'Alsace**

Beau muscat doué d'arômes floraux (jasmin). Belle fraîcheur en bouche et très équilibré.

## **Cazindale**

Ce vin est l'innovation de ce millésime.

C'est un assemblage des cépages Sylvaner, Riesling, Auxerrois, Pinot gris et Gewurztraminer. Bien équilibré, c'est un vin très aromatique fruité et légèrement épicé (pêche blanche, poivre), plutôt souple, mais structuré et long.

## **Pinot Gris " Vieilles Vignes "**

Nez expressif et complexe, légèrement fumé, typique du Pinot Gris. Bouche grasse, puissante et ronde.

## **Gewurztraminer Grand Cru " Kaefferkopf "**

Nez floral et épicé à la fois, sur le litchi. La bouche est bien typée, puissante et poivrée.

## **Pinot Noir élevé en fûts de chêne**

Mis en bouteille en septembre 2008, ce Pinot Noir montre une très belle concentration, sur les traces du 2005.

L'élevage en barrique a été de 7 mois, afin de conserver l'équilibre entre les arômes boisés et fruités.

Pinot Noir de garde, la bouche est ronde et élégante, et les tanins témoignent de la grande maturité des raisins.