

Fiches Techniques



[Albert] **KLEE**
[Terroir] + [Plaisir]
Producteur de Grands Vins d'Alsace

Vin de Vendange Tardive

<p>Grappe et étiquette</p>	
<p>Cépage</p>	<p>Pinot Gris ou Gewurztraminer</p>
<p>Terroir : le sol</p>	<p>Sol argilo-calcaire profond, avec une forte proportion de cailloux en surface, donnant la possibilité de vendanger tardivement et d'atteindre des niveaux de maturité élevés.</p>
<p>Terroir : la pente et l'exposition</p>	<p>Est, 6%, favorable à un drainage naturel par écoulement des pluies</p>
<p>Architecture de la vigne</p>	<p>Espalier haut</p>
<p>Entretien du sol</p>	<p>Entretien alterné : 1 rang en enherbement naturel tondu, 1 rang travaillé</p>
<p>Entretien pendant la période végétative</p>	<p>Effeuillage soigné, limitation de l'entassement des grappes, limitation du rendement dès la taille hivernale puis en début d'été par suppression de grappes</p>
<p>Récolte</p>	<p>Date déterminée en fonction des observations du vignoble, des contrôles de maturité et la dégustation des baies. Cas très particulier : la maturité sucre est poussée à son maximum. Les conditions météorologiques d'octobre sont fondamentales. De la fraîcheur, des brumes matinales, des après-midis ensoleillées sont nécessaires à une maturation prolongée, avec l'installation de Botrytis cinerea, ou « pourriture noble ». Dans les baies flétries, l'évolution aromatique est très particulière, vers des notes confites et fruits secs. Ces conditions climatiques ne sont pas réunies chaque année. C'est pourquoi nous n'avons produit des Vins de Vendange Tardive que 6 fois dans les vingt dernières années : 1990, 1996, 1997, 2000, 2005, 2007.</p>
<p>Pressurage</p>	<p>Pas de macération. Pressoir pneumatique, lent et progressif</p>
<p>Vinification : clarification du jus</p>	<p>De suite après le pressurage, élimination des débris (pépins, pellicules des baies, petits morceaux de rafle) par débouillage statique à froid (<10°C)</p>

Fiches Techniques



[Albert] **KLEE**
[Terroir] + [Plaisir]
Producteur de Grands Vins d'Alsace

Vinification : la fermentation alcoolique	Régulation de la température, suivi analytique et dégustation, pour obtenir un vin équilibré (rapport alcool – acidité – puissance aromatique – sucres résiduels).
Elevage	L'élevage s'oriente vers un repos hivernal du vin, favorable à la stabilité du vin (en couleur, arôme, équilibre acide).
Conditionnement	Bouteille 75 cl Bouchon de liège naturel haut de gamme
Style	Vin de grande concentration. Le caractère liquoreux n'exclut pas une grande fraîcheur. Le bouquet est marqué par les arômes confiturés, confits et de fruits secs. En Pinot Gris, l'arôme de miel est amplifié. En Gewurztraminer, les arômes typiques de la Vendange Tardive sont complétés par l'intégralité de la palette aromatique du cépage.
Suggestion de dégustation	Vin d'apéritif par excellence, il se déguste aussi bien seul. Son côté gourmand, sa fraîcheur, lui permettent de conjuguer dans un verre tous les éléments propice à un agréable moment de conversation. Autrement dit, c'est un Vin de méditation. Mais on peut également l'apprécier avec un foie gras, naturellement.
Garde	vin de garde, que l'on dégustera de préférence à partir de 3 ans de bouteille puis jusqu'à 20 ans et plus.