

Cépage	Pinot Gris
grappe	
Terroir : le sol	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.
Terroir : la pente et l'exposition	Est, 6%, favorable à un drainage naturel par écoulement des pluies
Architecture de la vigne	Espalier haut
Entretien du sol	Entretien alterné : 1 rang en enherbement naturel tondu, 1 rang travaillé
Entretien pendant la période végétative	Effeuilage soigné, limitation de l'entassement des grappes
Récolte	Date déterminée en fonction des observations du vignoble, des contrôles de maturité et la dégustation des baies. L'objectif est de combiner les maturités aromatique, technologique (sucre, acidité) et phénolique (tanin)
Pressurage	Pas de macération Pressoir pneumatique, lent et progressif
Vinification : clarification du jus	De suite après le pressurage, élimination des débris (pépins, pellicules des baies, petits morceaux de rafle) par débouillage statique à froid (<10°C)
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	En fonction du millésime, l'élevage s'oriente vers un repos hivernal du vin, favorable à la stabilité du vin (en couleur, arôme, équilibre acide) ou alors vers un batonnage visant à favoriser le contact levure – vin : ceci contribue également à stabiliser naturellement le vin mais permet également, si l'année s'y prête, à amplifier la structure et le volume du vin
Conditionnement	Bouteille 75 cl Bouchon synthétique haut de gamme Nomacor, assurant une grande régularité, un échange gazeux propice à l'élevage des vins en cave, et l'absence de goût de bouchon.
Style	<p>Le nez doit souvent être sollicité pour s'exprimer, mais les arômes sont d'une grande élégance. On gagne souvent à carafier ce vin 1/4 d'heure à 1/2 heure avant de le servir.</p> <p>Alliant le miel, les fruits jaunes (abricot, pêche), la cire d'abeille, voire les sous-bois, le nez développe aussi des notes fumées.</p> <p>En bouche l'attaque est franche et ample, le vin a beaucoup de volume tout en conservant une belle fraîcheur. Un bel équilibre entre puissance, douceur et finesse.</p>
Suggestion de dégustation	<p>Le Pinot Gris est un vin dont la forte personnalité s'accorde avec des mets riches en goût. C'est le vin blanc d'Alsace qui accompagne avec le plus de panache les mets habituellement réservés aux vins rouges.</p> <p>Son affinité avec les gibiers, marinés ou non, le veau, le porc, les volailles, en particulier accompagnés de sauces aux saveurs marquées, les rôtis, les rognons, les risottos, les champignons, les céréales (polenta, galettes de blés ou de maïs...), font de lui le vin des mets d'automne. En Alsace il accompagne aussi le fameux baeckeofe.</p> <p>Du fait de son équilibre entre matière et fraîcheur il sublime les accords sucré/salé. Les foies gras frais, poêlés ou mi-cuits raffolent de sa compagnie.</p>

Toutes les qualités du Pinot Gris en font aussi un délicieux vin d'apéritif.

Garde

vin de garde, que l'on peut déguster dès 2 ans de bouteille puis jusqu'à 8/10 ans quel que soit le millésime.

Les millésimes favorables à une garde plus longue sont les millésimes qui confèrent au Pinot Gris un équilibre légèrement plus acide que la moyenne, comme 1996, 2004 ou 2007, que l'on pourra conserver une quinzaine d'années.