



# A.O.C ALSACE

## GEWURZTRAMINER

### LES FOLASTRIES



#### Ce que je sais du Gewurztraminer Les Folastries...

Il fait partie de la « Série Artiste », quatre vins de fruits où l'étiquette artistique change tous les 3 ans. Le rouge ardent et flamboyant représente à merveille ce cépage, au caractère entier et passionné.

**Cépage :** 100% Gewurztraminer

**Age de la vigne :** 60 ans

**Les Terroirs :** Quatre parcelles sur des terroirs d'alluvions et graves situés en plaine autour de la commune de Wintzenheim et une parcelle à Wettolsheim composent cette cuvée.

**Travail du sol :** semis un rang sur deux. Labours légers.

**Le nom :** Les Folastries a été imaginé et créé par Jean MEYER en 1986. Ce nom poétique provient d'un recueil de poésies de Pierre de Ronsard, intitulé « Livret des Folastries », évoquant la femme, le vin et les roses.

#### **Vinification et élevage :**

La vendange est 100% manuelle.

Notre approche reste traditionnelle. Les raisins sont pressés entiers pendant environ 6 heures dans nos pressoirs pneumatiques. Le débouillage est naturel. La fermentation démarre de façon spontanée avec les levures du milieu. Sur cette cuvée, nous privilégions une fermentation et un élevage sur lies fines en cuve inox.

Avant la mise en bouteille, le vin est filtré. Il peut être réajusté en soufre, si nécessaire, à ce moment - là.

#### **Commentaires :**

Ce Gewurztraminer d'esprit sec respire l'épice et le voyage. Il est virevoltant, dense et affirmé. Au nez la rose jaune côtoie la cardamome, la coriandre, la racine de gingembre mêlée à la mangue ou au litchi. La bouche tire sur les poivres aromatiques liée à la chair du fruit et l'esprit du jardin à l'été.

L'idée est d'avoir une eau de source infusée d'épices et de fleurs. La salinité portée par la structure des vieilles vignes accompagne la matière qui s'épanouit après quelques minutes d'aération.

#### **Accords plats – vins :**

Ce vin accompagnera à merveille la cuisine indienne, asiatique, ou tout autre met privilégiant l'épice. La tomate durant tout l'été en tarte ou en antipasti, ainsi que les poissons fumés et marinés feront de délicieux accords excentriques ou raffinés.

#### **Dégustation :**

Température idéale : 10° C

A boire sur 5 à 10 ans.

JOSMEYER – 76 Rue Clemenceau - 68920 Wintzenheim – France

Tel : + 33 3 89 27 91 90 – Email : [domaine@josmeyer.com](mailto:domaine@josmeyer.com) – [www.josmeyer.com](http://www.josmeyer.com)

Domaine en culture biologique et biodynamique, certifié Ecocert et Biodyvin depuis 2004.