Cuvée Gyotaku Gentil 2024 - AOC Alsace Blanc - sec

Commentaire de Dégustation

Cette cuvée est née de la rencontre entre une cheffe de cuisine japonaise et un vigneron alsacien.
Le résultat obtenu est un vin « malicieux », surprenant et élégant. Très aromatique, à la fois épicé, floral et beurré au nez, frais en bouche, avec une très, très légère rondeur, tout juste assez pour faire face aux sauces et épices.
« Gyotaku » est un art traditionnel japonais.

Vignoble

Diverses parcelles de Hunawihr et Ribeauvillé.
Sol marno-calcaire sur muschelkalk.
Age des vignes : 25 ans
Densité de plantation : 5500 pieds/hectares
Travail du sol : labour et enherbement
Rendement : 65 hl/hectare

Assemblage

35 % Pinot Blanc & Auxerrois, 25 % Pinot Gris,
20 % Gewurztraminer, 15 % Riesling et 5 % Muscat
Conforme au cahier des charges de la dénomination « Gentil » établi par la profession

Vinification & élevage

Vendanges manuelles
Pressurage des raisins entiers
Elevage sur lies fines en foudres durant 6/9 mois

Caractéristiques Organoleptiques

Alcool : 12,5 % vol
Acidité (tartrique) : 5,3 g/l
Sucre résiduel : 4,3 g/l



Millésime 2024

2024, un millésime « à l'ancienne » !
Après les records de chaleurs et de déficit hydrique des dernières années, 2024 dénote, avec une pluviométrie exceptionnelle. Observation, adaptation et efforts ont été les maîtres mots de ce millésime.
Début 2024, températures moyennes supérieures à la normale : débourrement précoce, rendant la vigne plus sensible au gel printanier. Heureusement il n'en est rien. En mai, le ton est donné : températures froides et fortes précipitations s'installent, favorisant le développement des maladies cryptogamiques. La vigilance est de mise. Températures plus clémentes dès le début de l'été : accélération du développement végétatif mais aussi de la pression cryptogamique. Les travaux s'enchainent très rapidement et s'intensifient. Climat plus chaud au mois d'août qui favorise et accélère la maturité des raisins. Le retour de la pluie et la baisse des températures en septembre = un millésime plus tardif que prévu. Premiers coups de sécateurs le 09 septembre. La vigne est plutôt généreuse et les raisins murs, avec des degrés alcooliques plus bas et une acidité plus marquée que les dernières années. Les vendanges se poursuivrons jusqu'au 10 octobre malgré une météo qui restera capricieuse.

Accords Mets & Vins

Spécialement conçu pour accompagner les poissons, particulièrement les sushis et autres recettes épicées à base de poissons. Parfait pour vos apéritifs.
A découvrir sur les plats exotiques de saveur aigre/douce.

Garde

5 ans

Labels