Pinot Noir Esprit Libre 2024

Commentaire de Dégustation

Ce Pinot Noir « Esprit Libre » est né d'une envie de produire des vins au plus près de leur état naturel. Aucun intrant à l'exception d'une infime dose de sulfites la veille de la mise en bouteille. Ceci comporte quelques risques, nécessite un travail d'une extrême précision et un suivi très rigoureux. La robe est rouge rubis. Il n'a pas été filtré, tout juste clarifié. Le nez est très expressif et gourmand, aux senteurs de fruits rouges (griottes, cassis). La bouche est bien structurée, marquée par des tanins déjà bien fondus et une fraîcheur typiquement « alsacienne » . Afin d'exprimer sa complexité, merci de le servir chambré et de penser à le carafer. Un vin de plaisir à déguster sans attendre !

Vignoble

Diverses parcelles de Hunawihr et Ribeauvillé
Sol marno-calcaire sur muschelkalk
Age des vignes : 30 ans
Densité de plantation : 5500 pieds/hectares
Travail du sol : labour et enherbement
Rendement : 55 hl/hectare

Cépage

100 % Pinot Noir

Vinification & élevage

Vendanges manuelles - Macération pelliculaire de 10 jours
Elevage 100 % barrique durant 6 mois
Mise en bouteille douce par gravité

Caractéristiques Organoleptiques

Alcool : 13.25 % vol
Acidité (tartrique) : 5,3 g/l
Sucre résiduel : 0,25 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

Grillades, pizzas, quiches,
charcuteries, plats à base de tomates,
fromages légers (vache, brebis et chèvre)…

Garde

3 ans

Labels

BIODYVIN
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
vigneron independant