

## Domaine Josmeyer - Pinot Blanc Mise de printemps - 2015



Voici le vin d'été par excellence, frais et fruité, délicieusement juteux et gourmand, révélant dans une belle palette aromatique la qualité d'un fruit parfaitement mûr, et la finesse saline du terroir de l'Herrenweg de Turkheim.

Au domaine Josmeyer, même pour des vins à boire plutôt jeunes et sur le fruit, il n'est pas question de récolter des raisins issus de vignes trop jeunes. Ici, on laisse le temps à la vigne de s'installer en profondeur dans son terroir. Pour cette « Mise du printemps », l'âge moyen des vignes avoisine les 35 ans tout de même ! Le pinot blanc, assemblé avec une faible quantité de pinot auxerrois, provient de parcelles situées sur la plaine de l'Herrenweg de Turckheim.

Ce terroir est bien connu en Alsace pour sa précocité et la qualité de ses sols très similaires aux Graves bordelais : situé sur le cône de déjection de la rivière Flecht, ce terroir mêle colluvions gravelo-sableux, argiles et cailloux. Le sol, assez pauvre, est ici particulièrement drainant, et restitue bien la chaleur. Sans compter que cette plaine de l'Herrenweg bénéficie d'un ensoleillement maximal. Au final, ce terroir précoce réussit particulièrement au Pinot blanc, à condition qu'il soit issu de vignes enracinées en profondeur, capables de restituer la fine minéralité du sous-sol : il mûrit ici de façon régulière et homogène, et développe une belle concentration aromatique.

Après une vinification la plus naturelle qui soit, sur levures indigènes, le vin est ensuite élevé en foudres centenaires jusqu'au printemps qui suit la récolte. Au final, ce vin très sec épate par son énergie, son joli bouquet floral et très légèrement mentholé et la qualité de son fruit, entre agrumes, mirabelle et pomme. Intense et expressif en bouche, doté d'une belle matière et légèrement salin sur la finale, ce « Mise de printemps », à la fois fringant et très complet, s'avère idéal en apéritif, avec une terrine de volaille ou des petites bouchées feuilletées aux pétoncles ou aux champignons, mais aussi à table pour accompagner une omelette aux pointes d'asperges par exemple !

Vendu par multiple de 3

## Domaine Josmeyer - Pinot Blanc Mise de printemps - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Mimosa, fleurs de montagne,  
menthe fraîche, pomme verte, mirabelle,  
zeste de citron, pomelos.

Bouche : Beaucoup d'énergie et de  
fraîcheur. De la chair et de la tension.  
Finale délicatement saline.

Accords mets-vins : En apéritif, avec  
terrines de volaille, bouchées aux  
pétoncles ou aux champignons. Omelette  
aux asperges. Quiche au saumon.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2018

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc, pinot auxerrois

Culture : Certifiée Biologique et bio-  
dynamique