

## Domaine Jospmeyer - Pinot Gris Grand Cru Brand - 2011



Voici l'autre Grand Cru historique du Domaine, le Brand. Ici, sur la commune de Turckheim, le terroir essentiellement granitique marque le vin de son empreinte minérale. En outre, les coteaux du Brand - terre de feu, en alsacien -, protégés des vents dominants, sont connus pour bénéficier d'un ensoleillement exceptionnel et de températures élevées en été. Les conditions sont idéales ici pour que le pinot gris arrive à parfaite maturité et déploie toute sa richesse aromatique.

Fidèle à leur recherche d'un vin sec et épuré, puissant mais doté d'une vraie fraîcheur, les Meyer parviennent, grâce à un contrôle de tous les instants de la maturité des raisins, à vendanger au moment idéal : celui où le pinot gris est parfaitement mûr, mais pas trop chargé en sucre. Après un tri « impitoyable », le raisin est lentement pressé puis vinifié sans aucun ajout, dans des foudres anciens, où il restera en élevage jusqu'à l'été suivant.

Sur ce millésime 2011, le résultat impressionne par ce rare équilibre entre densité aromatique et fraîcheur. Ici, presque aucune sensation de sucrosité résiduelle, mais toujours de la tension.

Bien sûr, on retrouve au nez la puissance aromatique du cépage, sur de belles notes de quetsches compotées, de pêche blanche, de fruits exotiques mûrs et juteux, accompagnées d'arômes plus épicés de poivre blanc et de réglisse. Si la bouche est puissante, elle n'est jamais lourde, toujours allégée par cette belle trame acide qui fait vibrer le vin en bouche et révèle une minéralité fumée.

Encore une fois, un grand vin pour amateurs de blancs d'alsace plutôt secs, droits, traçants. Il sera superbe sur un foie gras en terrine ou pûelé, un risotto aux cèpes, ris de veau braisé ou rognons en sauce ou bien des cuisines plus exotiques comme une pastilla de pigeon ou crevettes à l'aigre-doux.

## Domaine Josmeyer - Pinot Gris Grand Cru Brand - 2011



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, profonde

Nez : Mimosa, lilas. Quetsches  
compotées, pêche blanche, pomelos,  
ananas, passion. Poivre blanc, réglisse,  
vanille. Pierre frottée.

Bouche : Puissante et tendue. Aucune  
lourdeur, quasi-absence de sucrosité, fins  
amers salivants. Très minéral et fumé sur  
une finale très longue.

Accords mets-vins : Foie gras, poêlé ou en  
terrine. Ris de veau braisé. Rognons en  
sauce. Risotto aux cèpes. Pastilla de  
pigeon. Tajine de veau et abricot.  
Crevettes en sauce aigre-douce. Bleu des  
Causses.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération souhaitée (1 heure  
au moins)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2011

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot gris

Culture : Certifiée biologique et bio-  
dynamique