



Pinot Gris 2002 « Réserve Personnelle »

Vignobles : Provenance entre autre du Grand Cru Osterberg. Exposition Sud et Sud-Est.

Type de sols: Argileux et caillouteux. Marno calcaire et « Muschelkalk »

Age des pieds de vignes : une vingtaine d'année en moyenne.

Fermentation : en cuves inox sous contrôle de température

Mise en bouteille : Au printemps suivant la récolte. Mise en bouteille au Domaine.

Alcool 13,7 %

Sucre résiduel: 11,0 g/l

Acidité (tartrique): 6.9 g/l

Commentaires :

Le Pinot Gris de qualité « Réserve Personnelle » n'est pas produit tous les ans, seulement dans les millésimes que la Famille Trimbach juge parmi les meilleurs, tels 2000, 1999 -1998 - 1996 -1995. Ce fut le cas en 2001 où les raisins furent récoltés à un degré naturel supérieur à 14 °, ceci après une période de mûrissement parfaite.

La Famille TRIMBACH vendange toujours ce Pinot Gris aussi tard que possible pour gagner le plus possible en richesse qui à terme engendre un maximum de fruité et de complexité.

Les raisins sont vendangés à la main puis pressés dans un presseur pneumatique. Le jus coule alors à la cave par gravité et se clarifie de lui-même avant la fermentation. Le jus fermente en cuves inox à contrôle de température pour 2 à 3 semaines. Le vin n'est pas passé en barrique de chêne, les Trimbach pensent que le bois n'apporte rien à leurs vins, ils préfèrent privilégier la concentration du fruit allié à la complexité du terroir. La mise en bouteille se fait tôt, au printemps suivant la récolte, et ceci pour préserver la fraîcheur et l'acidité naturelle. Le vin en bouteilles mûrit alors en cave 3 à 4 années avant sa mise en vente.

Notes de dégustations :

Un nez fruité, avec une richesse de fruits bien mûrs.

Au palais vin puissant avec des fruits jaunes tels le coing et la poire.

Du gras avec une acidité bien intégrée rappelle un côté très légèrement beurré et fumé. Une belle finesse se dégage en fin de bouche, ce Pinot Gris est déjà charmeur après 5 ans de bouteilles.

Potentiel de garde : 8 ans et plus.

Ce Pinot Gris 2002 « Réserve Personnelle » sera incomparable avec des mets riches et relevés.

Le Foie gras bien sûr, ainsi que les ris de veau, filets de canards...et les viandes blanches en sauce. Il connaîtra un très beau mariage avec les poissons, poissons fumés surtout le saumon, poissons blancs tels la sole, le turbot, le saint Pierre et la lotte.

