

DOMAINE LÉON BOESCH

ALSACE WESTHALTEN FRANCE

“Clos Zwingel” 2022

A.O.C. ALSACE PINOT GRIS

Le Clos a été défriché dans les années 80 par Gérard, qui a entrevu le potentiel de ce terroir. Planté sur un sous-sol de grès avec incrustation de galets roulés, témoins du lit d'un ancien torrent des Vosges, il est protégé des vents dominants. Il livre des vins longs avec une puissance retenue tout en finesse.

Géologie : Conglomérat siliceux : Grès Vosgiens du Buntsandstein (250 millions d'années). Assemblage de galets, graviers et sable siliceux lié par un ciment.

Exposition : Soleil levant (est).

Années de plantation : 1987.

Nombre de pied : entre 5000 et 6000/ha.

Surface : 0,6 ha

Viticulture : Biodynamique Demeter.

Vendanges : Manuelles avec tri le 4 septembre.

Vinification : Pressurage long en raisin entier, fermentation en foudre traditionnelle avec levures indigènes.

Élevage : En foudre, sur lie totale jusqu'à la mise en bouteille le 1^{er} septembre 2023

Nombre de bouteilles : 2 085

Analyse :

Sucre : 3,5 g/l

Acid. Totale : 6,3 g/l

pH : 3,3

Alcool : 12,9 %

Dégustation :

Discrètement, il livre ses arômes de lard fumé, d'herbe fraîche, de rose blanche, de pin, de poire, de miel de fleurs, de coing. Ample et gras en bouche, il tapisse le palais avec d'élégantes notes d'épices, d'ananas, accompagnées par de fins amers qui se prolongent dans sa finale vivifiante.

Suggestions :

Un dos de sandre à l'unilatérale sur lit de choux chinois et sauce vierge sublimerait ce vin. Il s'accommode de toutes viandes blanches en sauce, aux épices fines type émincé de volaille au safran.



DOMAINE LÉON BOESCH

Colette, Gérard, Marie et Matthieu BOESCH vigneron en BIODYNAMIE DEMETER

6 rue Saint Blaise 68250 WESTHALTEN Tél +33(0)89 47 01 83 – boesch@domaine-boesch.fr

SIRET N°330 488 883 000 27 – T.V.A. N° FR 76 330 488 883 – NAF 0121 Z – BANQUE/ CREDIT AGRICOLE ROUFFACH 17206 00600 40042936010 36