



Domaine
Bernhard & Reibel

<i>MILLESIME:</i>	2010
<i>CEPAGE:</i>	100 % Pinot Noir, vinifié en blanc
<i>REGION:</i>	Alsace
<i>APPELLATION:</i>	Alsace
<i>HISTOIRE:</i>	BERNHARD & REIBEL LE COEUR DE VIGNOBLE D'ALSACE BIO.

Situé à Chatenois au cœur de l'Alsace, sur les coteaux du Haut-Koenigsbourg, le domaine familial BERNHARD & REIBEL est conduit par Pierre Bernhard en agriculture biologique depuis 2000 et certifié BIO depuis 2004 par le label ECOCERT. C'est avec passion que le vigneron indépendant poursuit le travail engagé depuis 4 générations et s'attache à donner à ses vins une identité forte, dans l'expression pure des terroirs et des traditions.

Le vignoble s'étend sur 23 hectares sur l'appellation communale du coteau du Haut-Koenigsbourg, sur ses lieux dits prestigieux du Rittersberg, du Hahnenberg et du Georgenbrunn. Le respect de l'équilibre de ces sols granitiques et de la vigne, les rendements maîtrisés, les vendanges manuelles, la vinification adaptée à chacun des terroirs et l'élevage en foudres donnent naissance à des vins d'une grande complexité qui expriment toute leur personnalité.

Secs, frais, fruités et structurés, avec une ampleur et longueur en bouche, ces vins sauront vous surprendre et vous émerveiller.

VIGNOBLE:

Taille: 23 hectares

Sols: sol granitique porphyroblastique encore appelé granit de Thannenkirch, recouvert en surface d'une couche à faible taux de calcaire.

Âges moyen des vignes: 30-40 ans

Rendements: 60 hl/ha

MODE DE CONDUITE:

Biologique Certifié ECOCERT



CONDUITE DU VIGNOBLE:

Labours

Taille: Guyot

Vendanges: manuelles

VINIFICATION:

Pressurage: pressurage pneumatique, lent sans macération préalable afin d'obtenir un jus blanc

Levures: levures indigènes

Élevage: en foudre pendant

Filtration: filtration terre

CRUS HORS LIÈNE BLANC de NOIR 2010

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 15% Vol.

SUCRES RÉSIDUELS: 29.7 g/l

ACIDITÉ TOTALE (H₂SO₄): 3.67 g/l

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION: « Un OVNI avec des arômes de caramel savoureux, une rondeur pas dérangement car fondue dans une bouche huileuse, de la tension et un style oxydatif assumé, la finale est fraîche. Il ne renie pas u lien de parenté aromatique avec les vins de paille jurassiens, le sucre en moins. [...] une curiosité réussie. » Le guide Bettane & Desseauve des vins de France 2013.

ACCORDS METS & VIN: Ce vin atypique est à déguster en apéritif seul ou en accompagnement de gougères au comté vieux par exemple. Pour les amateurs de découvertes, il sera aussi surprenant avec un foie gras poêlé.