



Domaine
Bernhard & Reibel

MILLESIME: **2007**

CEPAGE: 100 % Pinot Gris

REGION: Alsace

APPELLATION: Alsace

HISTOIRE: Niché au cœur de l'Alsace, au pied du château du Haut-Koenigsbourg, le DOMAINE BERNHARD & REIBEL a pris une nouvelle dimension en 1981 après la fusion des exploitations viticoles des familles Bernhard de Châtenois et Reibel de Scherwiller et de la passion de la viticultrice Cécile Bernhard qui, en quelques années a su faire reconnaître son travail en produisant des vins secs et élégants.

En 2000, Cécile Bernhard transmet les rênes de cette belle entreprise à son fils Pierre. Avec la même passion, celui-ci poursuit depuis le travail engagé et s'attache à donner à ses vins une identité forte, dans l'expression pure des terroirs.

Conduit en agriculture biologique, le vignoble s'étend sur 23 hectares des coteaux du Haut-Koenigsbourg au Rittersberg en passant par le Hahnenberg, le Georgenbrunn et le Weingarten, sur des sols majoritairement gréseux et granitiques.

Respect de l'équilibre des sols et de la vigne, rendements maîtrisés, vendanges manuelles, vinification adaptée à chacun

des terroirs et élevages en foudres donnent naissance à des vins secs, frais et structurés, au fruit présent et aux bouches amples. Des vins d'une grande complexité qui, avec quelques années de garde expriment toute leur personnalité.

VIGNOBLE:

Taille: 24 hectares

Sols: sol granitique à deux micas encore appelé granit de Dambach.

Ce granit est riche en mica noir, la roche est très dure mais se fissure et se désagrège facilement pour former une arène granitique.

Exposition: Sud/ Sud-Est

Âges moyen des vignes: 30-40 ans

Rendements: 60 hl/ha (à peine 40 sur cette parcelle en 2007)

Densité de plantation : 6000 pieds hectare

MODE DE CONDUITE:

Biologique Certifié ECOCERT



CONDUITE DU VIGNOBLE:

Labours, travaux en vert,

Taille: Guyot

Vendanges: manuelles

VINIFICATION:

Pressurage: pressurage pneumatique, pressurage lent en raisins entiers. Débourage statique en cuve thermo-régulées.

Levures: levures indigènes

Elevage: en foudre pendant environs 12 mois

Filtration: filtration terre

CARRATA 2007

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 13.85 % Vol.

SUCRES RÉSIDUELS: 30 g/l

ACIDITÉ TOTALE (H₂SO₄): 6.07g/l

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION: Le nez est complexe, tourbé puis sur des notes de raisins de Corinthe et de fruits confits. En bouche l'attaque est franche puis le vin se fait rond. Des notes de raisins secs s'entremêlent au coing confit. Les sucres bien fondus laissent ensuite la place à une belle acidité teintée de notes fumées. La finale est franche et finement sucrée.

ACCORDS METS ET VIN: Ce vin riche délicatement fumé est à déguster accompagné d'un comté vieux. **Température de dégustation optimale:** 12°C.