



*Domaine*  
**Bernhard & Reibel**

*MILLESIME:*

**2008**

*CEPAGE:*

100 % Pinot Noir, vinifié en blanc

*REGION:*

Alsace

*APPELATION:*

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:** 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

*Cra Hors Ligne BLANC de NOIR 2008*

---

*DEGRÉ ALCOOLIQUE:* 15% Vol.

*SUCRES RÉSIDUELS:* 29.7 g/l

*ACIDITÉ TOTALE (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):* 3.67 g/l

---

**COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION:** « Un OVNI avec des arômes de caramel savoureux, une rondeur pas dérangeante 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.