



LES FRERES
ENGEL
ALSACE - ORSCHWILLER

Crémant Zéro *Lieu-Dit Bocksberg*

Appellation d'Origine Protégée ALSACE



Millésime 2021

Après l'année 2020, les sols étaient secs. Il a fallu attendre octobre et novembre pour voir la pluie arriver. Le début de l'hiver a été très humide, avec des températures basses. Les derniers jours de mars ont été très chauds et les vignes commencèrent à débourrer. Début avril, nous observons des gelées de -2,7°C affectant 70% du vignobles. Avril a été pluvieux et froid. Le printemps a été très humide. La pousse de la vigne était très hétérogène. Le mois de juin a été plus chaud mais avec toujours beaucoup de pluie. Nous avons combattu avec tous nos moyens le mildiou sachant que 70% du vignoble avait gelé. La floraison a commencé le 13 juin. Nous avons également eu une belle semaine de beau temps assurant une floraison de très bonne qualité. Les pluies n'ont cessé de poursuivre jusqu'à fin juillet. S'en suit un mois d'août chaud et ensoleillé.

Analytique :

Alcool : 12°

Sucres : 0 g/l.

Acidité totale : 3,59 g/l H₂SO₄

Acidité totale en A. Tartrique : 5,91 g/l.

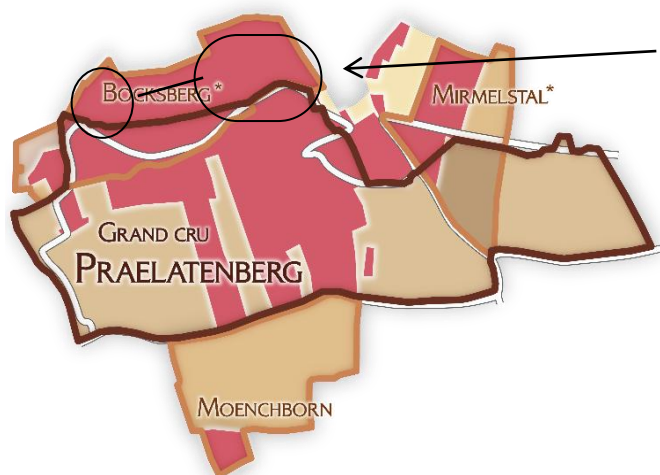
Description :

Le Lieu-Dit Bocksberg est une parcelle qui jouxte le Grand Cru Praelatenberg, plantée en **Pinot Noir – Pinot Gris et Pinot Blanc**.

Le rendement de la parcelle est de 40 hl/ha. Il est le fruit d'un travail minutieux du végétal. Une taille qui respecte les flux de sèves, un ébourgeonnage précis et stricte. Le travail du sol léger et précis a pour but de garder un maximum de matière organique. Ici l'homme est au service de la vigne.

Cette carte nous permet de voir d'où les raisins sont issus.

Le Lieu-dit Bocksberg est situé sur la partie supérieure du Grand Cru Praelatenberg.



Cette parcelle est caractérisée par une pente plus douce que celle du Grand Cru. Au-dessus de ce lieu, il y a la présence d'une forêt principalement constituée de chêne et d'acacia. Cette proximité permet aux vignes de bénéficier de fraîcheur pendant l'été et d'une exposition moins forte au soleil.

Son sol est drainant et constitué de nombreux cailloux d'une dizaine de centimètre. Il est également plus profond que les parcelles en contre-bas, la roche mère n'est présente qu'à une profondeur de cinq-six mètres.

Âge de la vigne : 55 ans

Vinification :

Vendange manuelle. Pressurage de 6h.

Prise de mousse avec du jus de raisin de la même parcelle, aucun ajout de sucre exogène. 48 mois sur lattes.

Dégustation :

Il dévoile une couleur or intense. Le nez s'exprime par les notes d'élevage, pâtisseries (briochée, beurrée).

En bouche on y retrouve une bulle délicate et fine. L'aromatique est marquée par l'élevage comme au nez, fleur blanche.

Une belle fraîcheur vient finir la fin de bouche avec une intense salinité et une acidité très fine et délicate.

