



LES FRERES
ENGEL
ALSACE - ORSCHWILLER

Grand Cru Praelatenberg

Pinot Gris

Appellation d'Origine Protégée ALSACE



Millésime 2022

Millésime sec. Après 2021 qui a été pluvieux, l'année suivante nous avons connu un hiver sec. Le printemps fût précoce avec un débourrement rapide. Le mois de mai était capricieux et a fait durer longuement la floraison. Durant l'été nous n'avons pas connu la pluie, près d'une centaine de jour sans eau. La vigne a été mise à rude épreuve et poussée dans ses retranchements. Cette année est une des années les plus précoces du domaine, les vendanges ont commencé la dernière semaine d'août pour se finir le 15 septembre. Malgré cela, nous avons connu un millésime très surprenant avec de belles concentrations.

Analytique :

Alcool : 13,67°

Sucres : 1,4 g/l.

Acidité totale (H₂SO₄) : 3,17 g/l

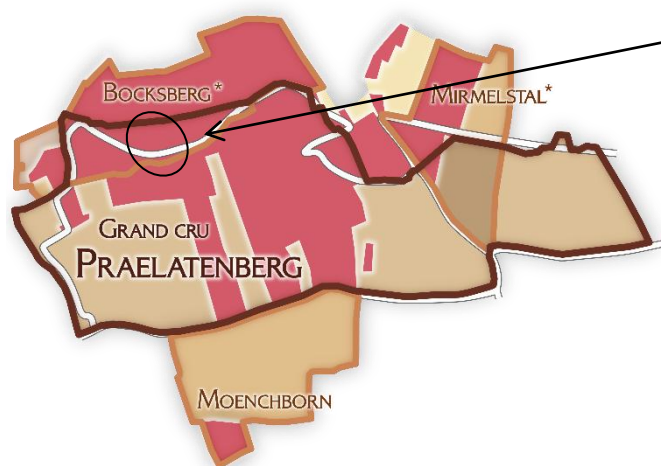
Acidité totale en A. Tartrique : 4,85g/l

Description :

Le Grand Cru Praelatenberg est situé à Kintzheim (67). Il dispose de 2 expositions : Est, Sud-Est ainsi qu'une pente forte et régulière. C'est le travail de la vigne par les moines bénédictins d'Ebersmunster, depuis le VIII^{ème} siècle, qui a donné le nom à ce coteau de Praelatenberg : "La colline des Prélats".

Le rendement de la parcelle se situe autour des 30 hl/ha. Il est le fruit d'un travail minutieux du végétal. Une taille qui respecte les flux de sèves, un ébourgeonnage précis et strict. 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 Grand Cru Praelatenberg provient d'une vigne au sommet du Grand Cru.

Le gneiss se trouve en surface. Le sol est peu profond et la pente de la parcelle est très forte. Cette pente accentue les rayons du soleil toute la journée.

Le sol sableux et caillouteux ainsi que son exposition Sud-Est favorisent de faibles rendements et une maturité très rapide

Le sous-sol de Gneiss amène au vin une grande fraîcheur soulignée par une intense salinité et une acidité rectiligne.

Âge de la vigne : env. 60 ans



Vinification :

Vendanges manuelles. Pressurage long de 8h en raisins entiers.

Elevage en barrique de 350l pendant 18 mois sur lies.

Dégustation :

Très jolie robe jaune doré léger, de grand éclat. Le nez se dévoile avec des notes pâtissières amenée par l'élevage. On va y retrouver également les fruits jaunes à noyaux. La bouche est finement marquée par les arômes pâtissiers. S'en suit une palette aromatique sur les fruits jaunes et blanc à noyaux (pêche). La fin de bouche se caractérise par une sensation de fraîcheur et épicée amenant de l'allonge et de la structure.