



LES FRÈRES
ENGEL
ALSACE - ORSCHWILLER

Bocksberg Blanc *Lieu-Dit*

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 : 13,45 % vol.

Sucres : 0,5 g/l

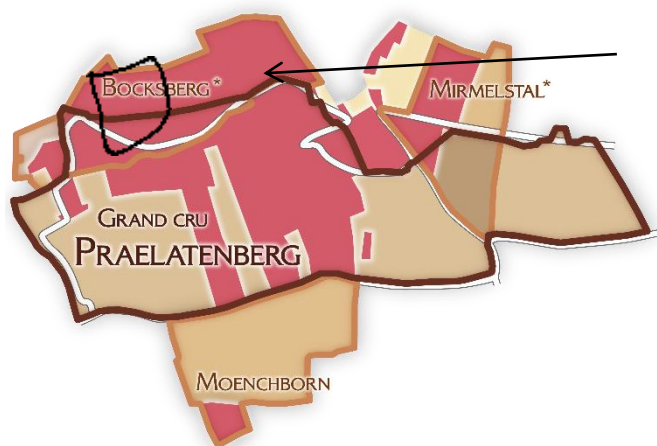
Acidité totale en H₂SO₄ : 3,56 g/l.

Acidité totale en A. Tartrique : 5,45 g/l.

Description :

Le Lieu-Dit Bocksberg est une parcelle qui se situe sur le sommet de la colline du Grand Cru Praelatenberg.

Le rendement de la parcelle est de 45 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 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 chênes et d'acacias. 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 centimètres. 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 8h

Elevage à 100% en fût de chêne de 4 vins de 350L pendant 18 mois.

Dégustation :

On distingue une belle couleur dorée. Le nez est marqué par l'élevage avec des notes pâtisseries. On distingue également de délicate note de fruit à noyau.

La bouche se révèle par un discret fruité puis s'en suit une allonge saline et une acidité au centre de la bouche. La finale toute en longueur et en salinité est très appréciable.

