



LES FRÈRES
ENGEL
ALSACE - ORSCHWILLER

Bocksberg Rouge *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 : 13,36 % vol.

Sucres : 0 g/l

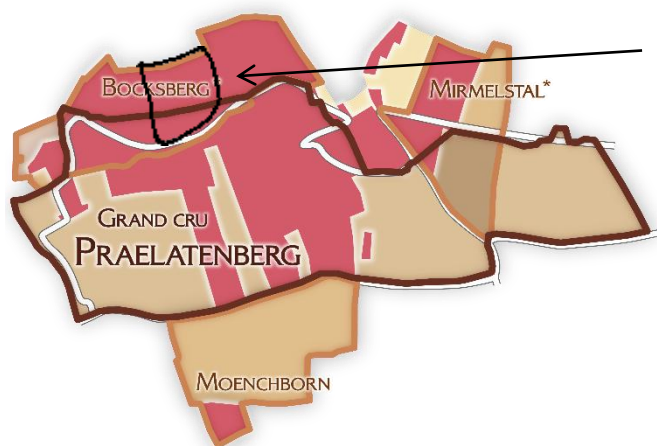
Acidité totale en H₂SO₄ : 3,47 g/l.

Acidité totale en A. Tartrique : 5,31 g/l.

Description :

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

Le rendement de la parcelle est de 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 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.

Macération pelliculaire de quinzaine de jours non égrappée.

Elevage à 100% en fût de chêne de 4 vins de 228L pendant 18 mois.

Dégustation :

Il dévoile une couleur rubis intense et profonde. Le nez s'exprime par les fruits rouges mûres : fraise écrasée, cassis et des nuances poivrées.

En bouche, une belle fraîcheur, on revient sur le nez, avec ces fruits rouges bien mûres et frais. La fin de bouche est très complexe et longue, on y retrouve de la profondeur tenue par les épices et une finale saline. Les tanins quant à eux sont souples et soyeux.

