



LES FRÈRES
ENGEL
ALSACE - ORSCHWILLER

Lieu-Dit Moenchborn

Sylvaner

Appellation d'Origine Protégée ALSACE



Millésime 2023

L'hiver 2022/2023 fut relativement sec et doux, mais suivi d'une période fraîche en mars, repoussant le débourrement à début avril.

L'été 2023 est marqué par la sécheresse et une maturation technique plus tardive que la maturation physiologique. Les acidités sont dans la normale et mûres.

Analytique :

Alcool : 13,98°

Sucres : 3,1 g/l.

Acidité totale (H₂SO₄) : 3,34 g/l

Acidité totale en A. Tartrique : 5,11 g/l



Description :

Moenchborn (le puits des moines) est un lieu-dit situé en contrebas des coteaux du Grand Cru Praelatenberg, au bord d'un ruisseau qui longe le domaine et qui prend sa source dans le Haut Koenigsbourg. Comme son nom l'indique, c'était le lieu de rassemblement des moines de l'abbaye d'Ebersmunster et de leurs chevaux pour s'abreuver pendant leurs journées de travail sur le Praelatenberg.

Le rendement de la parcelle est de 35 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.

Ce très vieux vignoble de Sylvaner a été planté en 1958 sur un sol profond et riche d'alluvions gneissiques de la colline du Praelatenberg. La pente douce, l'exposition à l'est et l'ombre des haies et des grands arbres permettent d'obtenir des raisins bien mûrs qui conservent beaucoup de fraîcheur.

Âge de la vigne : env. 60 ans

Vinification :

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

Vinification en fût (4 vins) de 350L pendant 18 mois.

Dégustation :

A l'œil le vin se distingue par une robe claire avec quelques reflets verts.

Quant au nez, très expressif, à la fois généreux, vivace et onctueux exprime de la singularité de ce cépage soulignée par des notes d'infusion herbacée.

La bouche se caractérise par une belle fraîcheur, un beau dynamisme jonglant entre les notes herbacée et le caractère pulpeux du Sylvaner. La fin de bouche finie sur des amers nobles qui viennent ramener de la structure et de la salinité. Un vin vibrant et structuré.