

Gypse, terroir unique :

Les marnes à gypse de l'ancienne carrière de gypse à Bergheim de la famille Spielmann ont toujours été une magnifique réussite pour notre pinot blanc.

La marne fraîche nourrit une maturité lente, créatrice de complexité, et le calcaire, très présent freine la croissance de la vigne pour une concentration remarquable des grappes. Terre d'élection des cépages du type pinot (blanc, gris et noir), le cœur de l'ancienne carrière de gypse (pierre à plâtre), a été planté en 2004 avec ces trois cépages. Le pinot blanc offre sa fraîcheur et ses parfums de fleurs et de fruits blancs, et les autres pinots apportent plus de profondeur et de vinosité.

Taillé court pour une parfaite maîtrise de la production, cette vigne est une grande expression du génie alsacien.

La parcelle complantée de ces trois pinots est cueillie manuellement et les raisins sont pressés ensemble pour élaborer un vin unique.

Sulfate hydraté de calcium, le gypse est un minéral très commun des séries sédimentaires. S'il peut cristalliser sous des formes très diverses et présenter des teintes variées (incolor, blanc, jaunâtre à jaune miel, de marron à brun, de rouge à noir), sa cristallisation est toutefois assez aisée : la rayure est facile (les cristaux sont caractéristiques de l'espèce. Les cristaux sont souvent macclés en fer de lance).

GYPSE

TERROIR UNIQUE



Entre mets et vins

- avec les viandes blanches.
- avec les poissons en sauce.
- avec les fromages gras à pâte molle (reblochon,...).
- il est aussi apprécié à l'apéritif et en fin de soirée.

Terroir :

- **Type de sol :** Marnes grises et noires à gypse du Keuper Ouest

- **Exposition :**

Age de la vigne : 8 ans

Rendement : 20 hl/ha

Recolte : 100 % manuelle

Vinification : traditionnelle, levures indigènes, 100 % sucre naturel du raisin.

Elevage : sur lies fines pendant 8 mois.

Description : La cuvée 2012 est dominé par le pinot noir qui exprime des notes de fruits à noyaux (pêches de vigne). La bouche est ample, fraîche, de grande persistance et complexe. C'est un véritable vin de gastronomie.

A consommer : à partir de 2014
 optimum 2018
 jusqu'à 2026

Sulfites Total : 60 mg/l
Sucre : 3.3 g/l **Alcool :** 13.79 % vol.
Acidité Totale (H2SO4) : 3.60 g/l

Equilibre gustatif : Sec Rond Moelleux Liqueureux



Pinot Blanc



Pinot Noir



Pinot Gris