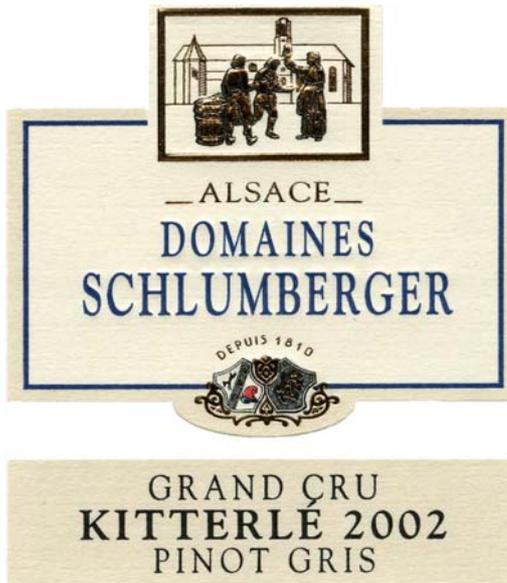




Pinot Gris Grand Cru Kitterlé 2002 «Le Brise-Mollets»



DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **13,11°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **4,06grs/l**
- * Sucres résiduels : **37,8grs/l**

* HISTORIQUE

Le KITTERLE fût mentionné pour la première fois en 1699. En 1782 douze « schatz » de vignes se révélèrent être la propriété exclusive des jésuites d'Ensisheim. Ce coteau bénéficie d'une commercialisation sous son propre nom depuis 1830.

* SITUATION : *Ce terroir a une superficie de 26 ha dont 20ha nous appartiennent.*

Le « Brise-Mollets » : ce surnom local lui fût donné par les vignerons qui travaillaient dans ce site vertigineux aux pentes allant de 30 à 60%. Ce terroir volcano-gréseux occupe un site unique en rebord de montagne en dessinant un éperon rocheux offrant 3 expositions (sud-ouest, sud, sud-est). Le sol léger et sablonneux retenu par d'immenses murs de pierres sèches n'autorise qu'un rendement limité.

* VINIFICATION & ELEVAGE

Récolte manuelle en cagette. Pressurage en raisin entier. Débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée. Elevage sur lies pendant 8 mois.

* DEGUSTATION :

La robe est d'un beau jaune avec des reflets verts et de belles larmes épaisses. Le nez est confit (pâte de coing) avec des notes fumées, miellées... La bouche est grasse, vive, sur le fruit. L'acidité du millésime est encore bien présente. L'ensemble n'est pas encore totalement fondu, cela est dû à sa jeunesse.

* GASTRONOMIE

Il s'accorde aux préparations de foie gras frais ou poêlé, ainsi qu'aux mets à l'aigre-douce.