

VIN D'ALSACE
Gustave Lorentz
à Bergheim depuis 1836



RIESLING
VENDANGES TARDIVES 2011
"Lieu-dit Burg"

Appellation

AOC Alsace

Cépage

100 % Riesling

Données Techniques

Alcool : 11.8°

Sucres résiduels : 60.8 g/L

Acidité tartrique : 5.2 g/L

Temps de Garde

20 à 30 ans

Dégustation

Nez remarquable sur le citron confit, le romarin et le cédrat. Ce beau Riesling Vendanges Tardives combine à merveille le fruité et la minéralité. L'expression aromatique est riche, pleine de fruit, parfaitement équilibrée avec des sucres résiduels totalement intégrés et qui savent rester discret. En bouche ce Riesling surprend par son gras, son ampleur et sa richesse et dégage des arômes de miel de tilleul.

Accords Mets & Vin

Un vin à servir sur des desserts et tartes acidulés (Tarte à la rhubarbe ou citron meringuée) ou une Pana cotta fruit de la passion.

Terroir & Géologie

Situé à l'Ouest, proche du Grand Cru « KANZLERBERG ». Une géologie assez proche de ce dernier avec une bonne proportion de marnes du Keuper entrecoupés de rares intercalations calcaires. Ce promontoire situé plein sud est protégé des vents dominants à l'Est par le Kanzlerberg et à l'Ouest par le mamelon du Château du Reichenberg.

Le Millésime

Durant cette année, le vignoble a été constamment ballotté entre les extrêmes : rigueur de l'hiver (-20°C le 26 décembre 2010 !), températures très douces voire chaudes au printemps, sécheresse suivie de fortes précipitations au cours de l'été. Le débourrement a eu lieu au début du mois d'avril avec une quinzaine de jours d'avance par rapport à une année normale. Le temps sec, ensoleillé et très chaud, accéléré les choses puisque la floraison est intervenue fin mai avec 2 à 3 semaines d'avance. Les excellentes conditions météorologiques durant la floraison ont conduit à une belle mise à fruits avec une sortie de grappe souvent généreuse, tout en neutralisant les risques de maladies cryptogamiques. Le début de l'été, plus humide et plus frais, a un peu réduit l'avance de la végétation et compensé une grande partie du déficit hydrique. Le grand beau temps a fait son retour à partir du 15 août.

Les vendanges se sont déroulées sous les meilleurs auspices. Les rares foyers de pourriture ont été séchés par le vent et l'on a constaté une bonne évolution de la concentration.



+33 (0)3.89.73.22.22

www.gustavelorentz.com



+33 (0)3.89.73.30.49

info@gustavelorentz.com

Viticulteur-Négociant à F.68750 BERGHEIM (Haut-Rhin - France)

S.A.S. G.LORENTZ au capital de 470.000 € - CCP STRASBOURG 133-36 F - N°SIRET 916 720 279 00030 - APE 1102B - R.C. COLMAR B