

## **TRIMBACH PINOT GRIS 2004 « RESERVE PERSONNELLE »**

*Appellation : Appellation Alsace Contrôlée.*

*Vignobles : nos meilleurs vignobles de Ribeauvillé. Exposition Sud et Sud-Est.*

*Type de sols: Argileux et caillouteux. Marno - calcaire et « Muschelkalk », calcaire-coquillé.*

*Production moyenne : 2500 caisses.*

*Taille : traditionnelle double-guyot*

*Rendement : moyenne de 45 hl / ha.*

*Densité de plantation : 5500 pieds à l'hectare*

*Age des pieds de vignes : 25 ans.*

*Fermentation : en cuves inox sous contrôle de température à 21 degrés Celsius.*

*Malo-lactique : pas de fermentation malolactic.*

*Vinificateur : Pierre TRIMBACH, 12ème génération.*

*Mise en bouteille : Au printemps suivant la récolte. Mise en bouteille au Domaine.*

*Analyses finales : Alcool : 13.7 %*

*Acidité totale : 0,68 % ou 6.80 g. par litre exprimée en acide tartrique*

*Sucre résiduels : 11 g/ litre*



*Le Pinot Gris de qualité « Réserve Personnelle » n'est pas produit tous les ans, seulement dans les millésimes que la Famille Trimbach juge parmi les meilleurs. Ce fut le cas en 2004 où les raisins furent récoltés à un degré naturel supérieur à 14 °, ceci après une période de mûrissement parfaite.*

*La Famille TRIMBACH vendange toujours ce Pinot Gris aussi tard que possible pour gagner le plus possible en richesse qui à terme engendre un maximum de fruité et de complexité.*

*Les raisins sont vendangés à la main puis pressés doucement dans un pressoir pneumatique.*

*Le jus coule alors à la cave par gravité et se clarifie de lui-même avant la fermentation. Le jus fermente en cuves inox à contrôle de température pour 2 à 3 semaines. Ce vin a été vinifié en sec, il n'y a aucune trace de sucre résiduel du fait de sa très belle acidité. Le vin n'est pas passé en barrique de chêne, les Trimbach pensent que le bois n'apporte rien à leurs vins, ils préfèrent privilégier la concentration du fruit alliée à la complexité du terroir. La mise en bouteille se fait tôt, au printemps suivant la récolte, et ceci pour préserver la fraîcheur et l'acidité naturelle. Le vin en bouteilles mûrit alors en cave 4 à 5 années avant sa mise en vente.*

*Un nez fruité, avec une richesse de fruits bien mûrs et une note fumée caractéristique du cépage. Au palais vin puissant avec des fruits jaunes tels le coing et la poire. Du gras avec une acidité bien intégrée rappelle un côté très légèrement beurré et fumé. Une belle finesse se dégage en fin de bouche, ce Pinot Gris est déjà charmeur après 5 ans de bouteilles.*

*Potentiel de garde : 10 ans et plus.*

*Ce Pinot Gris 2004 « Réserve Personnelle » sera incomparable avec des mets riches et relevés.*

*Le Foie gras bien sûr, ainsi que les ris de veau, filets de canards...et les viandes blanches en sauce.*

*Il connaîtra un très beau mariage avec les poissons, poissons fumés surtout le saumon, poissons blancs tels la sole, le turbot, le saint Pierre et la lotte.*