



PAUL GINGLINGER

depuis 1610

Pinot Noir Les Rocailles 2016



Vendanges : manuelles

Mode Culturelle: cahier des charges de l'Agriculture Biologique (conversion officielle en cours)

Vinification :

- réception du raisin avec approche gravitaire,
- pressurage pneumatique long et doux pour sélectionner les meilleurs jus. Les premiers jus plus chargés en bourbes sont systématiquement écartés pour préserver la finesse,
- suivi ultra rigoureux des fermentations.

Élevage : élevage de 8 mois en foudre

Commentaire de dégustation :

Notre **Pinot Noir Les Rocailles** est une sélection parcellaire correspondant à notre plus beau terroir à pinot noir, situé sur le bas d'une parcelle du lieu-dit Mittlerer Eich, dénommée Am Rein, au cœur du Grand Cru Eichberg. Les ceps y sont en prise directe avec la roche-mère marno-gréseuse qui affleure. La vigne tire tout le parti de ces conditions de milieu difficiles en concentrant à l'extrême les qualités du cru : les baies sont petites, gorgées de sève, de couleur, de tannins fins et d'arômes. Récoltés à maturité optimale, les raisins sont partiellement éraflés puis mis en cuvaison durant 2 à 3 semaines suivant le millésime. Des pigeages et remontages sont effectués une à deux fois par jour pour extraire en douceur tannins et couleur. Le décuvaage a lieu au moment précis où nous estimons l'extraction juste, c'est-à-dire lorsque le tannin est abondant mais reste fin, sans rusticité. Nous entonnons ensuite le vin en fûts de chêne français (origines Allier et Vosges) pour 12 mois d'élevage. Le vin ne subit pas de collage et simplement une légère filtration avant mise en bouteille. Le pinot noir qui en résulte est un vin rouge de grande concentration, intensément coloré. Le bouquet est centré sur des notes de cerise et fruits noirs. La structure, énergique et profonde s'appuie sur une assise tannique généreuse ; ces tannins, soyeux et abondants, sont idéalement enrobés par la matière. Malgré sa puissance et sa concentration, Les Rocailles gardent une grande finesse et beaucoup de fraîcheur.

Accords mets/vins : agneau, gibier, bœuf bourguignon, côte de bœuf, grillades diverses.

Degré alcoolique : 12,9

Sucre (g/l) : 0

Acidité totale (g TH2/l) : 5,5