



PAUL
GINGLINGER
depuis 1610

Riesling Grand Cru Pfersigberg
lieu-dit Ortel Vieilles Vignes 2018



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.

Elevage : élevage de 8 mois en foudre

Commentaire de dégustation :

Le Grand Cru Pfersigberg (« la colline des pêcheurs ») constitue certainement le grand cru alsacien au découpage le plus complexe, avec un enchaînement de trois collines présentant des expositions Sud / Sud-Est et mêlant marnes, calcaires et grès. Nous avons la chance de disposer de parcelles de Riesling dans deux emplacements bien distincts du grand cru, au niveau des lieux-dits **Ortel** et **Hertacker**. Nous isolons de ce fait différentes sélections parcelles :

- Nos **Riesling Grand Cru Pfersigberg « Ortel »** et « **Ortel Vieilles Vignes** » proviennent de deux parcelles très proches au Nord du Grand Cru sur des sols calcaires incluant de nombreux cailloutis du Dogger (calcaire oolithique jaune) et du Muschelkalk (calcaire dur grisâtre). Le riesling y acquiert un caractère sec et affirmé, mélange d'expressivité fruitée (pêche, agrumes, fruits exotiques) et puissance dans la structure. La magie opère, entre l'élégance conférée par des sols peu épais à la texture fine et la richesse de constitution sous-jacente apportée par le calcaire.
- Le lieu-dit **Hertacker**, littéralement « les terres dures », se situe à l'extrémité Sud du Grand Cru Pfersigberg, en altitude, sur une assise argileuse enrichie d'éboulis gréseux et exposée plein Sud. Notre sélection parcelle de riesling y développe un bouquet exubérant sur les fruits exotiques, un équilibre charmeur et croquant et une finale cristalline.

Accords mets/vins :

vin de haute gastronomie, aime le bar, la sole, le turbot, le brochet, le sandre, les coquilles Saint Jacques, les écrevisses, un tartare de saumon, les langoustines, le coq au riesling, les fromages de chèvres, ...

Degré alcoolique : 13,5

Sucre (g/l) : 2,9

Acidité totale (g TH2/l) : 6,6