DOMAINE
MARCEL DEISS

Engelgarten 2012

Le Jardin des Anges - Sec

Vin sec, gras et tendu, enveloppé d'une intense minéralité pierreuse. C'est également un vin de gastronomie extrêmement polyvalent.

Note de dégustation

Toucher de nez : nez très délicat, fin, aérien : suggère la floraison de la vigne, quelque chose de subtil comme le jasmin, l'aubépine, puis s'alourdit sur des nuances plus minérales, pierreuses, avec des baies de genièvres ….
Toucher de bouche : Légèreté et finesse en attaque, impression minérale parsemée de nuances plus «lourdes», légèrement végétales, enfin corps robuste se constituant peu à peu, à chaque prise (appelle à boire !) construit sur un massif acide, devenant corsé, pierreux, extrêmement bien constitué, un bloc minéral serré, sans concession, extrêmement long, mais sur le gras…. Vin de moyenne garde, déjà très minéralisé, mais avec d'importantes réserves, du fond. A-t-il besoin de So2 ?
Personnage : Quadra, chef de famille, solide. Epaules carrées, foi profonde, solide en toute circonstance : parait doué d'empathie mais plutôt pédagogue qu'accessible et sympa…

Vinification

Pressurage très long et en raisin entier, pas de débourbage. Fermentation en foudre avec les levures indigènes. Élevage sur lies totales pendant une année. Mis en bouteille avec filtration légère sur terre.

Données techniques

Cépages

Complantation de Riesling – Pinot Gris – Beurrot – Muscat – Pinot Noir

Superficie

1,5 ha

Âge du vignoble

Planté entre 1977 et 1997

Densité de plantation

10 000 pieds/ha

Rendements

35 hl/ha

Alcool

12

Sucre

11.3

Acidité totale

5.3

Conseils

Garde

Service dès maintenant, le potential de garde est de 12 ans

Service

10-12 degrés

Accord mets/vins

Beau vin de table, construit, long et architecturé. Il est très adaptable aux diverses circonstances gastronomiques.

La complantation, l'art de mélanger les cépages dans un terroir est la plus ancienne forme de viticulture en Europe. Cependant, deux erreurs historiques ont amené à abandonner cette technique, ayant pour conséquence un appauvrissement dramatique de la biodiversité des vignobles, une mise en place accélérée des clones et un basculement vers des rendements pléthoriques. Heureusement la persévérance et l'opiniâtreté de quelques vignerons ont permis en 2005, un retour vers cette ancienne méthode, car la mention du cépage est maintenant totalement facultative en Alsace AOC ainsi que sur les 51 Grands Crus AOC. Nous reste maintenant à retrouver les encépagements originaux de chacun des Grands Terroirs alsaciens.

Certification Ecocert depuis 1997, certification Demeter.

Domaine Marcel Deiss
15 Route du Vin, 68750 Bergheim 03 87 93 80 43
www.marceldeiss.com