

Pinot Noir Bollenberg Luft 2016

Cuvée	Pinot Noir Bollenberg Luft
Millésime	<p>2016 : millésime des opposés ! Printemps extrêmement humide, avec des pluies battantes quotidiennes durant les mois d'Avril et de Mai. L'été a ensuite été complètement sec, avec une forte période de sécheresse en Juillet et Août et des stress hydriques importants sur les terroirs drainants. Conséquence : la maturité des raisins a été retardée sur ces terroirs et des problèmes d'homogénéité des niveaux de maturité sont apparus au moment des vendanges obligeant à réaliser un véritable travail de funambule afin de trouver les équilibres les plus justes.</p> <p>Le millésime 2016 aura également été douloureusement marqué par la disparition soudaine de Jean-Marie Zusslin. La mobilisation dont l'équipe a fait preuve pour surmonter cette épreuve a donné naissance à un millésime chargé en énergie et en vie.</p>
Terroir	60 – 80cm de limon (argile et sable) recouvrant du Calcaire Dur fissuré du Jurassique.. Partie supérieure du Bollenberg orientée Ouest (rare en Alsace).
Alcool	13,50% vol.
Sucres résiduels	1,1 g/l
pH	3,60
Commentaire	<p>L'un de nos objectifs a toujours été d'être les plus précis dans l'expression des Terroirs que nous vinifions. Pour aller plus loin dans cette démarche, nous avons fait le choix en 2016 de ne plus produire la cuvée « Harmonie » et de la remplacer par deux sélections parcellaires plus précises : le Luft et le Neuberg. Ce choix a également été fait dans l'optique des demandes de Premiers Crus commençant à apparaître en Alsace.</p> <p>Pour produire cette cuvée très limitée (moins de 1000 bouteilles) nous avons suivi différentes étapes : macération de deux semaines et demie (après trois tris drastiques et égrappage total), pigeage 3 fois par jour manuellement uniquement. Élevage de 15 mois en pièce, avec environ 10% de bois neuf. Cette part de bois neuf correspondant aux nouvelles pièces ajoutées à notre cave et bénéficiant d'un temps de séchage du bois supérieur (42 mois au lieu de 36 habituellement) pour affiner l'apport de tanins au maximum.</p> <p>Le Luft exprime des arômes frais de fruits rouges accompagnés de tanins soyeux et précis.</p>



Domaine Valentin ZUSSLIN

57, Grand Rue 68500 ORSCHWIHR France

Tél. : 33 (0)3.89.76.82.84 Fax : 33 (0)3.89.76.64.36

Courriel : info@zusslin.com