

La récolte 2009 du Clos du Germe

Le Pinot Gris :

Une première odeur de pomme légèrement alcoolisée, en bouche nous avons une belle explosion de la pomme mais toute en rondeur avec une pointe minérale, gras à souhait, profond, et très long. Sa fraîcheur provient d'une légère acidité qui lui est toute propre. Une qualité exceptionnelle pour une vigne qui après 10 ans montre enfin son potentiel. Il fait 13°, couleur limpide, de longues jambes forts lentes.

Vraiment à découvrir, une pure réussite.

Le Pinot Noir :

Le Pinot Noir a été vinifié en rouge, il a subi une macération de 7 jours. La couleur rappelle un rosé soutenu et la recherche n'étant pas dans faire un vin du type « Bourgogne » mais bien Alsacien. Une parfaite odeur de fruits rouges (cerises, framboises) caractérisée aussi par son goût. Il est gras, long, demande encore un peu de maturité, il a de longues jambes lentes avec 13°. Il est frais, ayant lui aussi une petite pointe d'acidité qui lui confère toute son originalité. A découvrir sans réserve.

