

Alsace Fleur de Lotus

IDENTIDAD



Bodega **Josmeyer**
Nombre **Alsace Fleur de Lotus**
Uvas Gewürztraminer
Riesling
Muscat
Pinot Gris
Pinot Blanc
Ubicación **Francia > Alsace > Alsace**
Clasificación AOP / AOC
Categoría Vino Blanco
Precio **14,90 €**

BOTELLA

Volumen 750mL
Envase Alsace
Color Verde Claro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 12.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Prensaado neumático entre 5 y 8 horas.
El mosto fermenta de manera espontánea, sin adición de enzimas o levaduras seleccionadas. Tampoco se añade azúcar.
La fermentación es un proceso lento que dura entre uno y cuatro meses.

VIÑEDO

Viticultura La finca de 25 ha (60 acres) comprende 90 parcelas de viñas certificadas orgánica y biodinámicamente tanto en las laderas como en la llanura, incluidos los viñedos en los famosos Grands Crus de Hengst y Brand.

La Fleur de Lotus NV proviene de las tierras más planas, donde los suelos son principalmente arena, guijarros y limo con una proporción bastante alta de arcilla, lo que parece haber contribuido al delicioso equilibrio entre riqueza y frescura en este vino.



Alsace Fleur de Lotus

Tierra Nombre:

Parcelas de Herrenweg de Turckheim.

Edad:

35 años

Suelo:

Sustrato de grava, con arena, limo y guijarros, que produce vinos aromáticos, maduros y elegantes.

Cosecha:

Vendimia manual. Viticultura en ecológico y biodinámico, en estrecha relación de la tierra con el cielo, las plantas y los seres humanos.

REFERENCIAS

Web <http://www.josmeyer.com/>

COMENTARIO

Josmeyer era un gran conocedor de las tierras alsacianas y supo apostar por los pagos que con el tiempo se convertirían en Grands Crus.

Le sucedió su hijo Joseph, que vivió momentos convulsos de entreguerras y en 1941 cedió la dirección de la bodega a su hijo Hubert. Él fue quien creó la marca Josmeyer en 1963 y una red de venta en los mercados de exportación.

No fue hasta la llegada del hijo de éste, Jean Meyer, formado en enología y viticultura en Beaune, cuando se revolucionó la bodega con ideas creativas e innovadoras. Fue un apasionado de la gastronomía y el arte, que en 1987 becó a artistas de la Escuela de Colmar para crear las etiquetas de sus vinos.

Con la ayuda de Christophe Ehrhard, responsable de viticultura y director general, fue de los primeros elaboradores de Alsacia en certificar sus viñedos como biodinámicos en el año 2000. Actualmente, sus hijas Isabelle y Céline trabajan también en la bodega, la primera como enóloga y la segunda como relaciones públicas.

Así son sus vinos

Josmeyer trabaja 28 hectáreas ubicadas en Wintzenheim, cerca de Colmar, donde existe un microclima excepcional, con una de las pluviometrías más bajas de Francia. Elaboran sus vinos a partir de uvas como Riesling, Pinot blanc, Auxerrois, Pinot gris, Gewürztraminer, Sylvaner, Muscat y Pinot noir.

Austeridad, elegancia, finura, verticalidad... son adjetivos a menudo utilizados para definir sus vinos, caracterizados por su excelente acidez. Son vinos que tienen buena densidad, sin ser pesados, respetuosos con la naturaleza y en constante búsqueda de la identidad de cada pago.

El paso del tiempo eleva estos vinos a otra categoría. "Son vinos que no hacen ruido hasta que alcanzan su madurez y lo dan todo", según explican desde la propia bodega.

Viñedos Grands Crus

Desde el principio, Josmeyer se identifica con los mejores Grands Crus de Alsacia: Brand (traducido como Fuego), plantado con Pinot gris, y Hengst, con Riesling y Gewürztraminer.

El de Brand se sitúa en una ladera bien protegida, detrás de la aldea de Turkheim, con una exposición sur-sureste y suelos de granito mezclados con mica negra y gneis. Los terrenos son ricos en fosfatos con poco potasio y magnesio. Esto hace que los vinos sean puros, complejos, incisivos, con una estructura más fina que potente y una magnífica capacidad para envejecer. El de Hengst está a 360 metros sobre el nivel del mar y su suelo es calcáreo con margas, con una mezcla de calizas de los Vosgos.

Josmeyer Alsace Fleur de Lotus

CATAS (1)

Fecha **4 de diciembre de 2019**
Catador Curso De Cata
Puntuación 93.0
Platos Ideal con aperitivos, mousse de salmón, rollitos de primavera, ensaladas, platos de cocina china y del sudeste asiático. Combina muy bien con verduras en wok.
Visual Amarillo dorado claro. Limpio y brillante. Se muestra muy denso y glicérico.
Olfato En nariz es potente, con una primera impresión de podredumbre noble que desaparece rápidamente.
Al agitar la copa combina notas de clavo de olor, lichis, cítricos, manzana al horno, una ligera nota floral e incluso un toque de miel.
Boca La boca es densa y compleja, con un agradable frescor que recuerda a las sidras.
Con un recorrido largo en boca, con buena acidez y notas especiadas de pimienta y nuez moscada se hace presente en el paso por boca.
Persistencia: 3

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
4/12/19	Consumido	14,90 €	Curso de Cata 2019/20
4/12/19	Consumido	14,90 €	Curso de Cata 2019/20