Gewürztraminer “Vendanges Tardives” – Anselmann – Pfalz, Allemagne

Incontestablement une de nos meilleures références par la haute qualité de cette cuvée vendanges tardives qui rend son prix presque dérisoire face aux vendanges tardives d’Alsace…

“Spätlese” signifie vendanges tardives en allemand

Le domaine

La famille Anselmann est liée à la viticulture dans la région de Palatinat, depuis des siècles (on parle de 1126), mais ce n’est qu’à partir de 1959 que Werner Anselmann commence à s’occuper lui-même de la mise en bouteilles et de la vente. Aujourd’hui, le domaine est dirigé par les frères Gerd, Ralf et Ruth Anselmann et exploite un large vignoble. Les vignes sont soignées à l’aide de **méthodes écologiques** et les techniques modernes utilisées ensuite garantissent une conservation maximale des arômes du raisin. Cette attention particulière tant à la vigne qu’au chai, fait aujourd’hui d’Anselmann un producteur réputé internationalement.

Les installations y sont des plus modernes et des plus contrôlées : on y trouve notamment un système de contrôle de la fermentation qui récolte et analyse un échantillon de moût de chaque cuve toutes les 10 secondes afin d’en déterminer la densité, le CO2 et le degré d’alcool. Les ajustements de température se font alors automatiquement et le contrôle de la fermentation est quasi proactif.

Ce système pilote est utilisé avec la complicité de l’Université agronomique de Mannheim et est unique en Europe. Tout est mis en œuvre pour garantir une qualité irréprochable.

Vin doux, le Gewürztraminer de la famille Anselmann est sans conteste un maître achat dans les vins liquoreux (sucrés diraient certains), car il combine à la fois la douceur d’une vendange tardive et l’acidité de certains

vins allemands ; ce qui le rend particulièrement adapté en début de repas (avec ou sans mets).

“Gewürz”, en allemand, signifie “épice” ou “assaisonnement”. D’une couleur dorée, ce vin aromatique au parfum floral caractéristique offre des saveurs de roses et de litchi. Ici, nous ne sommes pas en présence d’un Gewürztraminer lourd et pâteux mais frais et élégant qui met en valeur ce cépage.

Cépage : 100% Gewurztraminer

Sol : Loam sableux

Terroir : Climat continental, région la plus tempérée d’Allemagne, vignes sur une pente de 5% orientée sud/est

Viticulture : Age moyen des vignes de 20 ans, taille en espalier, 5500 pieds/ hectare, vendanges manuelles

Vinification : En cuves inox thermo-régulées, 78,9 gr/ l

Dégustation : Souvent les vins dits de “vendanges tardives” sont très sucrés, parfois lourd et avec un côté alcooleux. Ici c’est tout l’inverse, à peine 10% d’alcool. Une robe or brillante et lumineuse, la mangue, un nez fruité et floral qui rappelle les roses, les fruits de la passion et l’abricot. En bouche, de l’élégance, une belle acidité qui permet à ce gewurztraminer une finale vive, longue et rafraîchissante.

Accords : Convient parfaitement avec les fromages forts comme le Roquefort et le Gorgonzola, avec le canard et le foie gras d’oie ainsi qu’avec un dessert fruité

Potentiel de Garde : 5 ans.