



Le Gewurztraminer

Histoire

Le Gewurztraminer constitue une sélection particulièrement aromatique d'un vieux cépage connu de tout temps en Alsace, le Traminer rose. On le désignait autrefois, alors que son vin était un peu moins puissant, sous le nom de Traminer. On notera d'ailleurs à cette occasion que le Klevener de Heiligenstein, cépage cultivé sur une petite surface dans la région de Barr, représente une forme de ce Traminer, appelée encore savagnin rose.

Dégustation

Oeil : la robe est intense, jaune avec de légers reflets dorés. La couleur rouge des raisins influence naturellement celle du vin.

Nez : c'est une véritable palette aromatique, riche et exubérante, qui caractérise le gewurztraminer. Le bouquet est puissant et complexe. C'est une explosion de fruits exotiques (litchi, fruits de la passion, ananas, mangues...), de fleurs (la rose notamment), d'agrumes (écorces d'oranges) et d'épices (pain d'épice, menthe poivrée, clou de girofle, poivre). Des arômes fréquents de miel et de fruits mûrs contribuent également à donner au nez une impression de richesse incomparable.

Bouche : c'est un vin corsé, bien charpenté avec de l'ampleur et du gras. Particularité du Gewurztraminer, la fraîcheur est toujours plus discrète que pour les autres cépages alsaciens. En rétro olfaction, on retrouve toute la palette aromatique du nez, à laquelle s'ajoute souvent la réglisse.

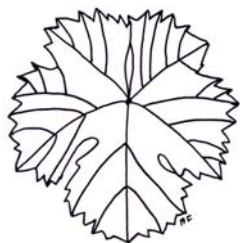
Vendangé en surmaturation, les Gewurztraminer "Vendanges Tardives" et "Sélections de Grains Nobles" donnent des vins, moelleux à liquoreux, d'une grande richesse et d'une extraordinaire complexité aromatique.

Accords mets-vins

Image même de l'originalité et de la typicité des vins d'Alsace, le Gewurztraminer accompagne parfaitement les plats relevés et les fromages corsés comme le munster, mais également le foie gras et les épices ou les herbes aromatiques les plus fortes. Ainsi, il sera le partenaire idéal de nombreux plats asiatiques : cuisines chinoise, indonésienne, malaise, thaï et indienne.

Ampélographie

Feuille : petite, ronde, à trois lobes avec un départ des nervures de couleur rouge.



Grappe : petite, tronconique, plutôt lâche

Baie : petite, de forme arrondie, de couleur rose à rouge clair. Jus parfumé à saveur légèrement musquée.

Dans les vignes

Le Gewurztraminer est une variété précoce moyennement productive. Il est bien adapté aux sols marno-calcaires, granitiques et argilo-sableux. C'est un cépage exigeant appréciant les terroirs les mieux exposés.

