

Etienne Simonis



Lune Rousse

Blanc de Noir

2022

Fruit des expérimentations d'Etienne Simonis, cette « vendange tardive » de pinot noir méritait bien un nom exceptionnel. Pourquoi Lune Rousse? Car la lune est un astre important pour un viticulteur qui pratique la biodynamie et sa couleur ambrée rappelle la couleur que prend la lune à certains moments.

Accord met-vin

Apéritif, foie gras, melon, desserts au chocolat, aux fruits rouges, aux fruits jaunes.

Vignes

Vignes enherbées un rang sur deux. Apport de compost et de préparats biodynamiques pour accroître la vitalité du sol. Aucun produit chimique n'est utilisé, seuls le soufre, le cuivre et des tisanes de plantes sont utilisés pour protéger la vigne et stimuler ses défenses naturelles.

Vinification

Les vendanges sont manuelles. Un tri est réalisé dans la parcelle pour ne récolter que les grappes atteintes de pourriture noble. On atteint ainsi des degrés de maturité exceptionnels dignes des vendanges tardives. Les raisins sont ensuite pressés entiers, sans macération préalable. Le pressurage étant lent (6 à 8h), le jus s'écoule en entraînant une partie des pigments contenus dans la peau des raisins, ce qui donne au vin cette belle robe ambrée. Les fermentations se font ensuite grâce aux levures indigènes pendant 6 mois dans des barriques de chêne âgées (pas d'apport de notes boisées). Le vin est ensuite élevé sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille au mois de mai.

Cépages

100% pinot noir

Origine

Commune d'Ammerschwihir

Terroir

granit, parcelle en plaine

Sucres

56 g/l

Acidité

3,64 g H₂SO₄/l

Alcool

13 % vol



Domaine Etienne SIMONIS

2 rue des Moulins
68770 Ammerschwihir
+33 3 89 47 30 79
www.domaine-simonis.fr