

*Grands Vins d'Alsace*

**Emile Beyer**

Tél. + (33) 3 89 41 40 45 – Fax : + (33) 3 89 41 64 21

7 Place du Château St Léon– 68420 EGUISHHEIM

[info@emile-beyer.fr](mailto:info@emile-beyer.fr) - [www.emile-beyer.fr](http://www.emile-beyer.fr)

*Issus de raisins en surmaturation atteints de pourriture noble. Ce vin est le fruit de la patience et d'un grand savoir-faire.*

## L'Instant Rare d'Emile 2010



**Appellation :** A.O.C Alsace

**Pays :** France

**Cépage :** 100% Pinot Blanc

**Vendange :** 100% Manuelle

**Rendement :** 18 hl/ha

**Sucre résiduels :** 65,3 g/l

**Acidité :** 6,2 g/l

**Alcool :** 13,5

**Age moyens des vignes :** 40 ans

**Garde :** 2010-2035

**Terroir :** parcelle exposée à l'Est, avec une pente douce et un sous-sol marno-gréseux

**Vinification :** Un pressurage pneumatique permet d'extraire le jus à de très faibles pressions. Sa fermentation, assurée par les levures indigènes, est lente et s'étale sur plusieurs mois. L'élevage se fait pour 50% en barrique et pour 50% en cuve inox.

**Dégustation :** Belle robe dorée avec des reflets ambrés. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits confits et secs tels que l'abricot avec des notes de miel d'acacia. La bouche est ample et l'on retrouve la palette aromatique des abricots avec une touche de miel. Bel équilibre de ce vin avec une persistance très longue et une délicate acidité qui porte ce vin.

**Accord mets/vin :** En accompagnement d'un foie gras, en particulier si celui-ci est associé à des fruits secs (figues ou abricots par exemple...)

Avec des fromages à croûtes lavées ou à pâtes persillées

Sur tous les desserts aux fruits, ainsi qu'au chocolat

L'étiquette de cette cuvée spéciale est signée par Tomi Ungerer, artiste alsacien iconoclaste.

Ce vin est né de l'expérience du stage de Christian à Riessec. Sur les terres alsaciennes, le cépage le plus proche du Sémillon est le Pinot Blanc. Sa peau fine et son aptitude à la surmaturité peuvent l'amener à produire de grands liquoreux.

Il n'a cependant pas droit à la reconnaissance officielle de la mention VT et SGN.

Née pour la première fois en 1998, cette cuvée n'a depuis été produite qu'à 4 reprises (1998, 2000, 2007 et 2010). Récolté par tri, seuls les raisins atteints de pourriture noble sont conservés. Ce vin, fruit de la patience, est issu d'une parcelle de Pinot Blanc de 50 ans sur un terroir marno-gréseux.

Son étiquette est signée par Tomi Ungerer.

Cet artiste iconoclaste, né à Strasbourg en 1931 est un illustrateur et auteur français. Il est considéré comme l'un des plus brillants dessinateurs de sa génération mais aussi un créateur multiforme.

