



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Bergheim, le 17 janvier 2023

GUSTAVE LORENTZ RÉÉDITE SON PINOT NOIR 'LA LIMITE' SUR LE MILLÉSIME D'ANTHOLOGIE 2018

- Début 2023, Gustave Lorentz propose le millésime 2018 de son pinot noir iconique 'La Limite'.
- Issue d'une parcelle attenante au Grand Cru Altenberg de Bergheim, cette cuvée est produite et commercialisée uniquement sur les grands millésimes.
- Une vinification soignée et un élevage en fûts de chêne pendant 13 mois, 'La Limite' se distingue par sa concentration, sa fraîcheur, ses tanins fondus et la pureté de son fruit.

UN PINOT NOIR DE TERROIR

Le Pinot Noir La Limite provient du lieu-dit Froen, situé entre le village de Bergheim et la limite inférieure du Grand Cru Altenberg de Bergheim. Cette parcelle de 80 ares délimite ainsi le grand cru, mais n'en fait pas partie bien que sa composition géologique sur des sous-sols argilo-calcaires et son exposition plein sud soit parfaitement identique.

Les vignes de Pinot Noir qui y sont plantées sont relativement jeunes : entre vingt et vingt-cinq années ; leur vigueur est compensée par un rendement faible et maîtrisé entre 30 et 35 hl/ha. Enfin, comme sur l'intégralité du Domaine Gustave Lorentz, les vignes y sont cultivées selon les principes de l'agriculture biologique.

UN VIN PRODUIT ET COMMERCIALISÉ UNIQUEMENT SUR LES GRANDS MILLÉSIMES

Cette cuvée est vinifiée en sélection parcellaire uniquement dans les meilleurs millésimes, lorsque les conditions sont réunies pour que les raisins atteignent un niveau de maturité irréprochable. En 2018, c'est ainsi la quatrième fois qu'est produit le Pinot Noir La Limite après les millésimes 2009, 2011 et 2015.

UNE VINIFICATION ET UN ÉLEVAGE DE PRÉCISION

Après les vendanges, les raisins sont égrappés avant de subir une macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours. Puis sont opérées une macération longue de 18 jours et une fermentation alcoolique thermorégulée. Le vin obtenu après pressurage est finalement soutiré et entonné en pièces de 228 litres

LE MILLÉSIME 2018

En 2018 l'Alsace a enregistré de janvier à juin l'équivalent d'une année pleine de précipitations, permettant aux sols de reconstituer leurs réserves en eau. Si le débourrement a été plus tardif que les années précédentes, la floraison fut rapide et en avance (fin mai). Malgré la pluviométrie importante, l'état sanitaire des raisins a pu être préservé. L'été 2018 a connu des températures supérieures aux valeurs saisonnières et un épisode caniculaire de la mi-juillet à la mi-août. Ces conditions climatiques spécifiques ont conduit à des maturités et un état sanitaire parfaits, permettant ainsi à cette cuvée d'être de nouveau rééditée.





UN VIN RACÉ, SOYEUX ET HARMONIEUX

La robe est rouge-rubis intense. Le nez, typique des pinots noirs racés, est puissant et expressif, sur les fruits rouges comme la cerise noire ou la mûre, rehaussé d'une pointe de vanille. Le second nez est plus complexe avec des notes persistantes d'arômes fumés, d'humus et de tourbe, apportées par l'élevage en barriques. La bouche est harmonieuse avec des tanins mûrs et plaisants. L'attaque est franche et l'acidité renforce les arômes de fruits rouges (cerise, framboise, mûre). Le milieu de bouche est plus gras et charnu avec une finale d'une belle longueur sans amertume.

AUTRES INFORMATIONS TECHNIQUES

- Appellation : AOP Alsace
- Degrés alcooliques : 13,5°
- Sucres résiduels : 0,05 g/L
- Acidité totale : 5,5 g/L
- Date de vendanges : 3 septembre 2018
- Bouteilles produites : 2 340 bouteilles
- Prix de vente : 42,75€ TTC la bouteille 75cl



RETROUVEZ GUSTAVE LORENTZ SUR WINE PARIS DU 13 AU 15 FÉVRIER 2023

À propos du Domaine Gustave Lorentz

Installée en Alsace à Bergheim depuis 1836, la famille Lorentz jouit d'un Domaine de 33 hectares de vignes conduit exclusivement en Agriculture Biologique depuis 2012. Georges Lorentz est la 7^e génération à diriger l'entreprise familiale. Le Domaine Gustave Lorentz vinifie notamment les deux Grands Crus de Bergheim : l'Altenberg de Bergheim et le Kanzlerberg. Les vins Gustave Lorentz bénéficient d'une forte présence à l'étranger puisque 60% des vins y sont exportés. En France, les vins Gustave Lorentz sont notamment présents dans de multiples restaurants gastronomiques.

CONTACTS PRESSE

AGENCE PRÉAMBULLES

Étienne COTTRANT - etienne.cottrant@preambulles.fr - 06 23 33 84 19
Yoann JOUANNET - yoann.jouannet@preambulles.fr - 03 89 29 32 39

Kit presse et visuels disponibles à cette adresse :

www.gustavelorentz.com/presse