

Léon Beyer Pinot Gris

Catégorie de produit	Vins Blancs
Cépage	100 % Pinot gris
Appellation	Alsace (AOC)
Producteur	Maison Léon Beyer
Pays	France
Région	Alsace
Format	750 ml
Degré d'alcool	13,5 %
Température de service	10-12 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité par lot

Terroir

Les vignobles de la Maison Beyer comprennent environ 20 hectares de vignes sur Eguisheim et ses environs, notamment dans les grands crus Eichberg et Pfersigberg (deux crus qu'ils n'ont pas retenu sur l'étiquette afin de privilégier leur propre signature). Les "grandes cuvées" de la maison n'en demeurent pas moins frappées du sceau de leur terroir d'origine, avec cette typicité argilo-calcaire si reconnaissable. À côté de ce confortable domaine, les Beyer reçoivent des raisins (l'équivalent de 50 hectares environ) qui constituent leurs vins de sélection et de réserve.

Vinification et vieillissement

Comme pour l'ensemble de la production, les raisins sont vendangés exclusivement à la main. Chaque lot de sélection sera pressuré et vinifié séparément, permettant d'exploiter et d'exprimer au mieux le potentiel qualitatif. Après débordage de quelques heures, les moûts sont acheminés vers des foudres ou des cuves où se déroulera la fermentation. La fermentation est réalisée par les levures indigènes garantissant ainsi la diversité aromatique. Les vins Léon Beyer sont destinés à la gastronomie, ils sont donc vinifiés secs, sans sucre résiduel. Un soutirage est effectué avant l'hiver où le vin se clarifie naturellement. Une autre filtration est réalisée avant la mise en bouteilles, au printemps suivant la récolte. Les bouteilles sont ensuite vieillies dans les chais (dans des conditions optimales de température et d'humidité) puis commercialisées lorsque la maturité du produit aura été jugée suffisante pour prétendre à son appellation dans la gamme des vins Léon Beyer.

Caractéristiques

Des arômes de pêches blanches et de noix. Un vin bien corsé avec des saveurs riches de beurre et de noisettes. Un vin qui présente une belle acidité. En bouche, une longue finale sur des notes concentrées.

Accords mets et vins

Idéal avec des viandes blanches rôties, des poissons et des fruits de mer. Il accompagne aussi très bien les mets thaïlandais, les sushis, la crème safranée aux pétoncles et langoustines, le sauté de porc à l'asiatique au jus d'ananas ou les fromages à croûte fleurie.

Médailles / Revue de presse

PAR YVES MAILLOUX – CLUB DES DÉGUSTATEURS DE GRANDS VINS : Je bois ce vin depuis au moins trente ans et je n'ai jamais été déçu par son expression fraîche et honnête que lui donne la maison Beyer. Autant que je me rappelle, il y a longtemps que son prix oscille autour des 20\$ en faisant une belle valeur sûre. Un vin de Pinot Gris alsacien idéal pour cerner les caractéristiques de ce cépage vinifié en sec; il se présente drapé dans sabelle robe jaune doré clair et vous gratifie d'arômes charmeurs de fleurs blanches, de beurre et de pêche blanche; la bouche demeure fraîche grâce à une acidité suffisante et à l'absence de sucre résiduel; l'ensemble dégage une impression de



Léon Beyer Pinot Gris

rondeur, laquelle se traduit par une assez longue finale entremêlée d'une petite pointe de caramel écossais; créera de belles harmonies avec le sushi, les viandes blanches aux fruits exotiques, les poissons en sauce, et les fruits de mer comme les langoustines et les pétoncles (St-Jacques).

Code produit

Québec : 968214