

« La Grappe d'Antan »

MALVOISIE

Les savoyards ont donné le nom de Malvoisie au vin blanc ample et corsé qu'ils élaborent à partir du cépage « Pinot Gris ». La Malvoisie est un pseudo-cépage dont l'appellation reste régionale.

Elle est en effet une mutation génétique spontanée du Pinot noir : elle ne se distingue du Pinot Noir que par la couleur de ses baies.

Jusqu'au début des années 1980, l'Alsace appelait régulièrement ce cépage « Tokay ».

Le Tokay – Pinot Gris aurait été ramené de Hongrie par Lazare de Schwendi, après sa victoire à Tokaj au nord-est de la Hongrie sur les turcs en 1565. Il ordonna alors la multiplication de ces plants de cépage sur ses terres...

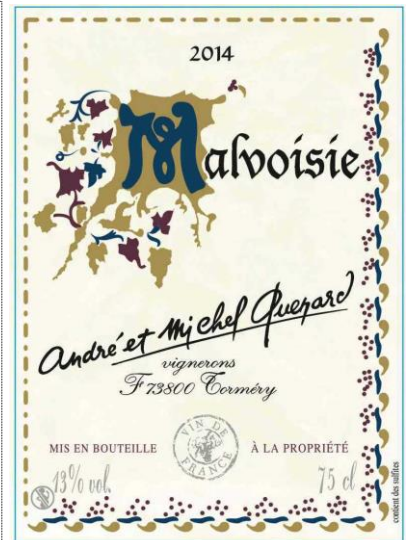
Autrefois planté dans notre région, ce cépage fût longtemps délaissé par les vignerons à cause de sa faible production. Le domaine renoue avec ce passé pour conserver ce patrimoine.



La petite grappe de Malvoisie est de couleur rose violette et produit un jus de couleur blanc-gris. Elle permet d'obtenir un vin surmaturé (doux).

Il faut être très patient pour obtenir un développement favorable de la pourriture noble sur ce cépage, ce qui oblige à prendre beaucoup de risques, cependant il permet d'obtenir très tôt des vendanges légèrement flétries à condition que la quantité de récolte soit bien maîtrisée.

Il en résulte une grande concentration de sucre et des arômes conférant au vin sa richesse et sa complexité.



Vin : le terme Malvoisie a toujours été employé pour désigner un vin demi-sec voir moelleux

Terroir : Au pied du Coteau de Torméry, sur un sol calcaire légèrement pierreux, bien drainé avec une exposition sud.

Culture : Vignoble planté à une densité de 8 000 pieds / hectare avec aménagement de bandes enherbées et fleuries pour une diversification de la faune et de la flore. Conduit en taille courte, guyot simple.

Vinification : récolte manuelle. Les fermentations se déroulent lentement et naturellement. Elevage 12 mois en cuve.

Dégustation : robe blanche à nuances roses. Parfums de cire d'abeille, d'abricot mûr, de cannelle, de fruits légèrement confits. Vin velouté, ample et capiteux, avec une délicate acidité naturelle.

Accords gastronomiques : foie gras frais, terrine de foie gras ou encore escalopes de foie gras de Canard ou d'oie. Fromages bleus. Apéritif.

Vin de dessert par excellence, la Malvoisie s'allie également à merveille aux fraises, framboises, tartes ou sorbets.

Température de service : 8-10° C.