

Alsace

Região fresca e montanhosa, nordeste da França (forte influencia alemã)

Clima semi-continental, maciço de Vosges protege da humidade atlântica.

500 a 600mm de chuva anuais, 2º C inverno e 20º verão

Solo com rochas vulcânicas, granito, xisto e calcário.

Vinhos brancos secos e encorpados

Vinificação sem fermentação malolática e passo por carvalho.



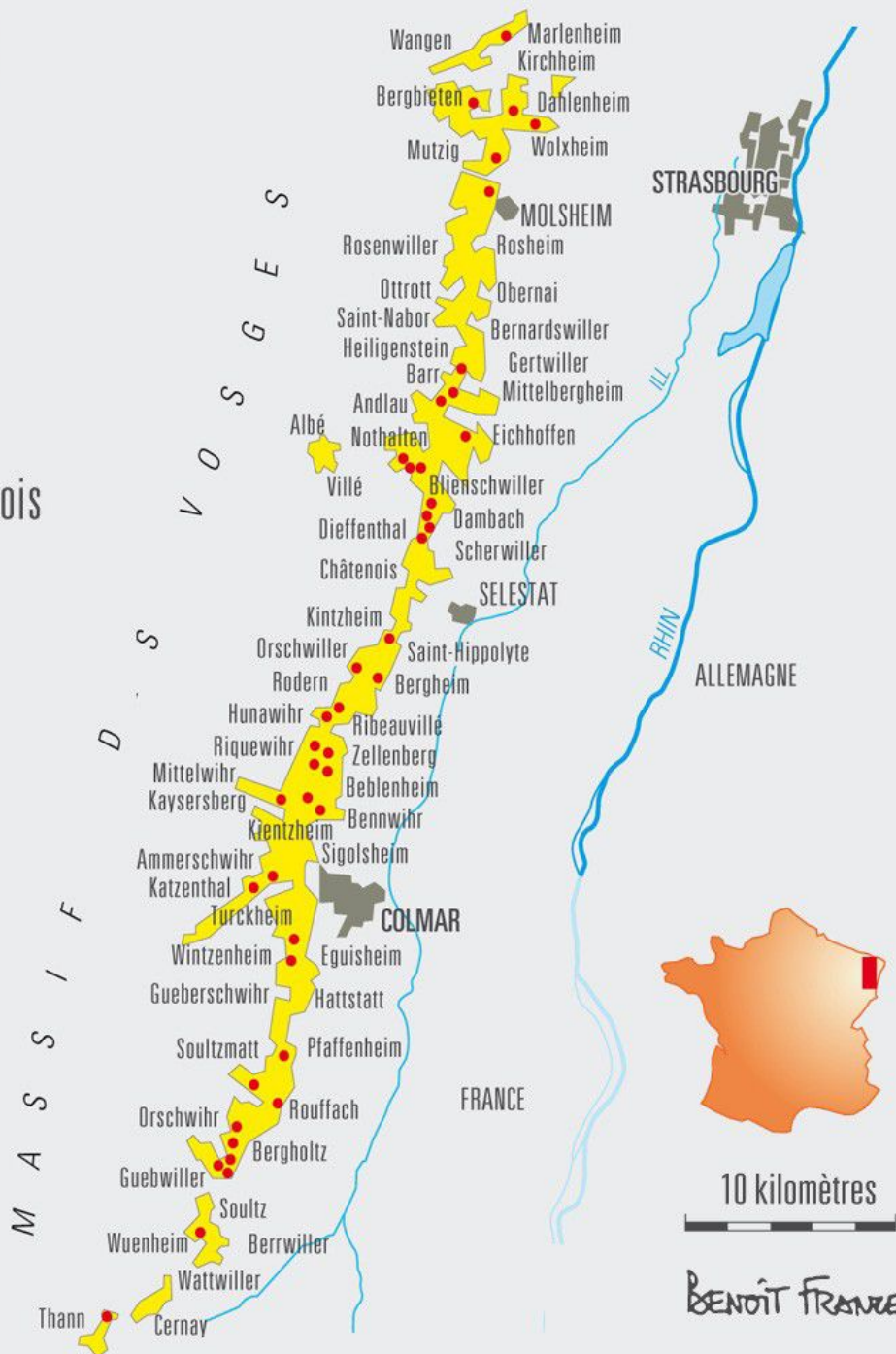
Les Cépages



Riesling
Gewurztraminer
Pinot gris
Muscat
Sylvaner
Chasselas
Pinot blanc et Auxerrois



Pinot noir



Variedades de uva aromáticas mencionadas no rótulo

Variedades nobres: **Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris e Muscat**

Demais: Pinot Blanc, Sylvaner, Chasselas e Auxerrois

“*Edelzwicker*” – vinho leve e fácil de tomar, mistura de uvas com maior rendimento

“*Gentil*” – assemblage com mínimo 50% de variedades nobres

“*Schillerwein*” tinto extremamente leve e claro de Pinot Noir, quase um rosé



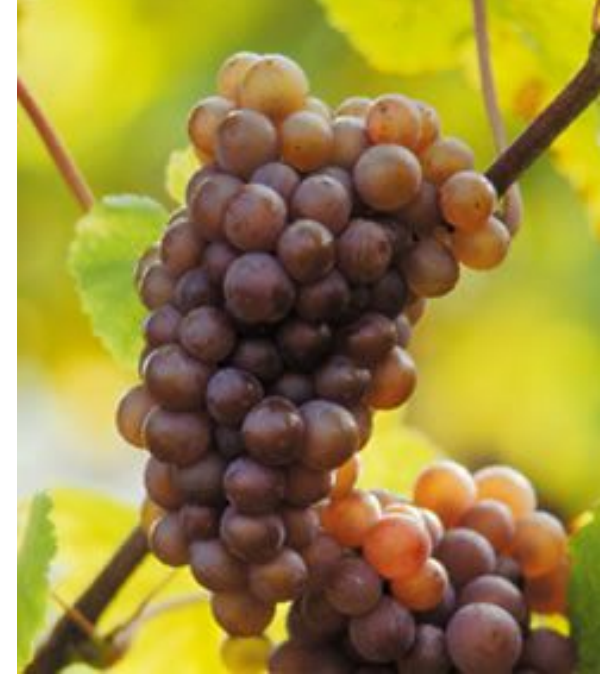
Riesling – uva branca de grande acidez e potencial de envelhecimento. Com aromas frutados de limão, pomelo, pêsego e pera, flores brancas e erva doce. Vinhos maduros apresentam notas a borracha, pólvora e asfalto.

Gewurztraminer – uva rosada que produz vinhos amigáveis com aromas a lichia, manga e pêsego e rosas. Os mais concentrados apresentam boa untuosidade e paladar algo picante.

Pinot Gris – uva com tonalidade entre preta-azulada e rosa pálida. Vinhos com aromas a damascos, frutas secas, mel e gengibre. Podem ser bem encorpados.

Muscat – vinhos leve e seco, com aromas intensos de uva verde. Não apta para envelhecimento.

Klevener de Heiligenstein – uva de pele rosada, da família da Traminer, também conhecida como Savagnin rosé. Menos intensa que a Gewurz.



Alsace

AOC Alsace (1962) – 74% produção, 92% brancos

AOC Cremant d'Alsace (1976) – predomina Pinot Blanc

+ chardonnay, pinot noir e riesling

AOC Alsace Grand Cru (51 vinhedos, 1975, 83, 92) – 4%

produção, somente variedades nobres,

vinhedos entre 200 e 350 metros, máx. 55Hl por hectare.

Nome do vinhedo no rótulo (*lieux-dits*):

Schlossberg, Altenberg de Bergheim*, Kirchberg de Barr,

Zotzenberg**, Kaefferkopf (2007)*

VT | *Vendage Tardive* | Colheita tardia

SGN | *Sélection de Grains Nobles* | Botritizados

*vinhedos onde o assemblage de variedades é permitido

**único Grand Cru que permite Sylvaner



Harmonização

Frutos do mar (lagosta, vieiras)

Terrines de pato e coelho

Pratos da cozinha peruana e asiática

Queijos ácidos de cabra e ovelha

Foie gras

Guarda

Branco secos: até 5 anos

Branco secos Alsace Grand Cru: até 10 anos

Cremant: até 3 anos

Pinot Noir: até 3 anos

Branco doces: até 30 anos para os melhores



Jura

Centro-Leste francês, 2 mil Ha, faixa estreita entre Borgonha e Suíça, com 80km N-S

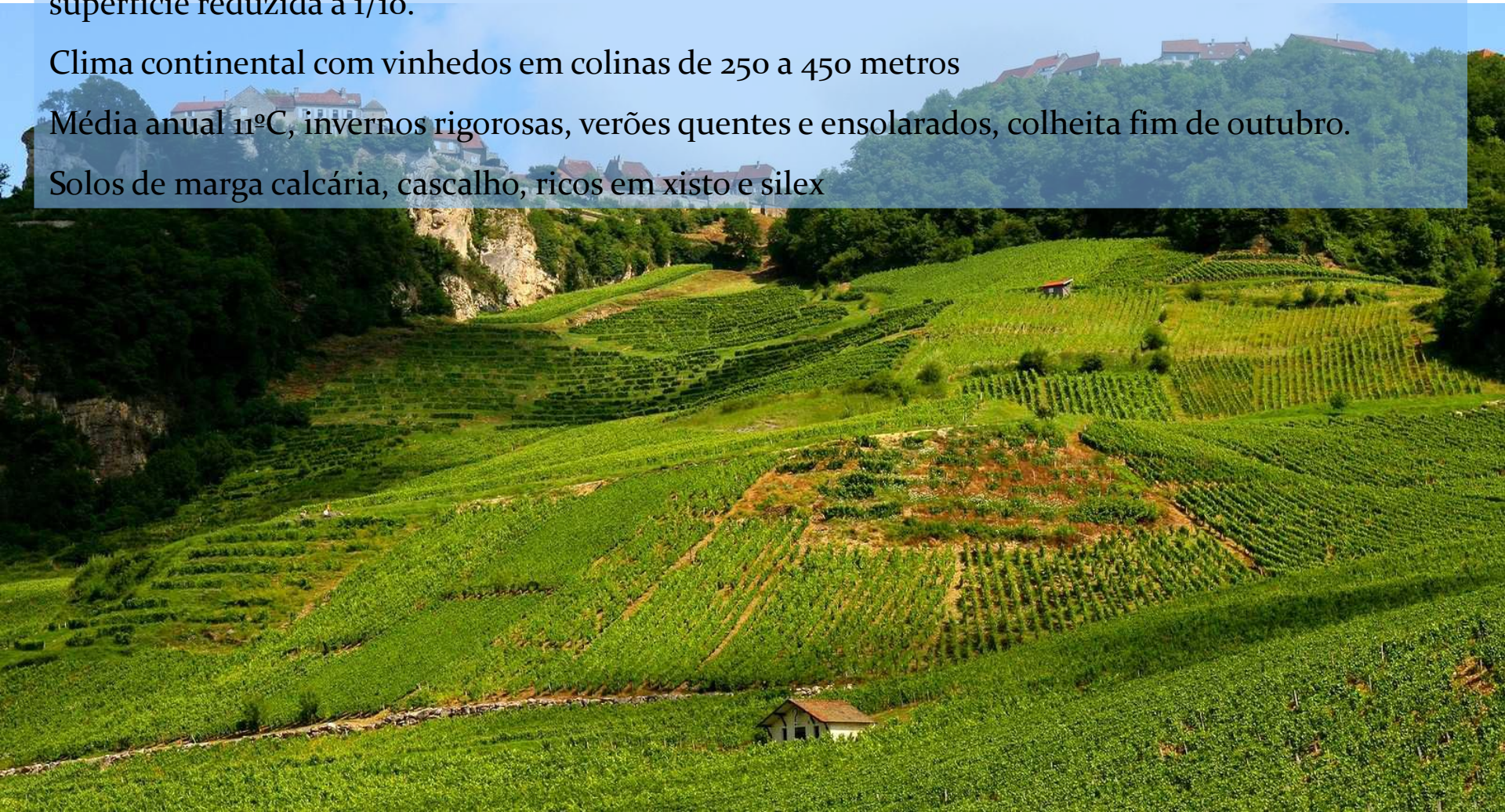
Formação geológica datada de 200 milhões de anos; “Jurássico”

Região no séc. XIX tão produtiva quanto Borgonha, dizimada por filoxera, pragas e guerras com superfície reduzida a 1/10.

Clima continental com vinhedos em colinas de 250 a 450 metros

Média anual 11°C, invernos rigorosas, verões quentes e ensolarados, colheita fim de outubro.

Solos de marga calcária, cascalho, ricos em xisto e silex





Savagnin (*Naturé, Traminer*) – uva branca ancestral, matriz genética para variedades como Gewurztraminer, Alvarinho/Albariño. Produz desde brancos secos, encorpados, de marcada acidez, notas a frutos secos, a vinhos de estilo mais ou menos oxidados, chamados **Vin Jaune** a vinhos doces passerizados, **Vin de Paille**. Ambos com grande potencial de guarda.

Chardonnay (*Melon d'Arbois, Gamay blanc*) – comumente cortada com Savagnin, produzindo brancos densos, com toques picantes e acidez marcada. Vinhos mais leves são usados na produção de Cremants.

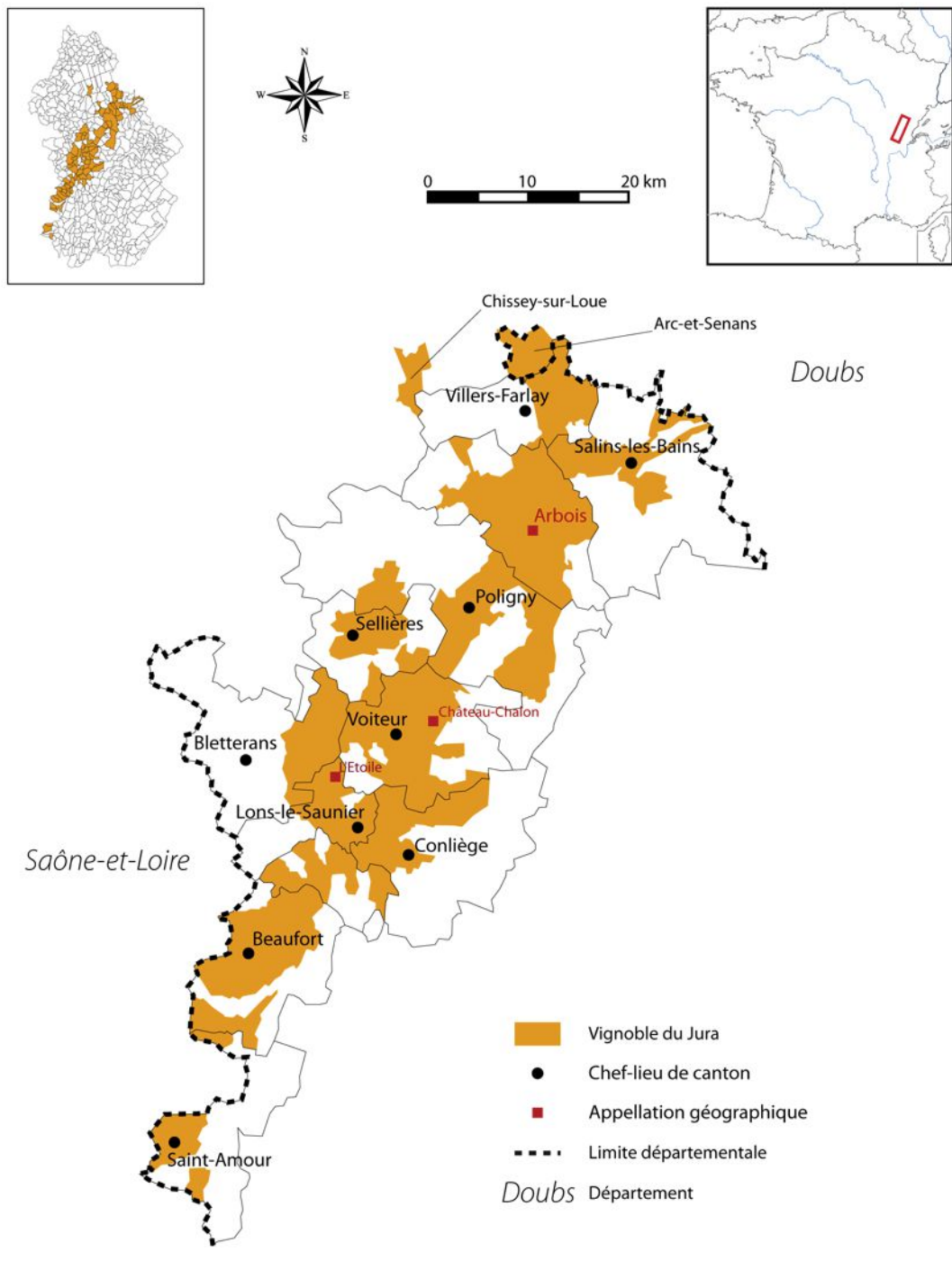
Brancos estruturados, marcados pela acidez, notas condimentas, frutos secos, ricos para harmonização.

Poulsard (Ploussard) – uva autóctone, rosés, tintos secos e florais, espumantes rosés e *Vin de Paille*.

Trousseau – pequena produção de tintos varietais florais com especiarias e *Vin de Paille*.

Pinot Noir – tintos leves de acidez marcada.

Etiquetados como Rosé devido a cor tinta pálida.



Vin Jaune



AOC's: **Château Chalon**, Côte du Jura, Arbois, Arbois-Pupillin, **L'Etoile**
100% Savagnin colhidas tardiamente com 204g açúcar por litro de mosto
Fermentação tradicional, maturação total de 6 anos e 3 meses, sendo:
5 anos em barril de 228L sobre véu de leveduras que se forma e protege o vinho parcialmente da oxidação
Mín. 12% vol., comum 14% vol.
Açúcar residual de 3g/L
Garrafas de 620ml chamadas **Clavelins**, fazem alusão a 62% do vinho original que resta

Serviço: 13 a 15°

Harmonização clássica com queijo Comte (leite de vaca não pasteurizado, semi-duro, maturado) e nozes



Vin de Paille

AOC's: Côte du Jura, Arbois, Arbois-Pupillin, L'Etoile

Cepas: Poulsard, Savagnin, Chardonnay e Trousseau colhidas tardiamente com 320 a 420g açúcar por litro de mosto

Passerização em esteira de palha de até 80% (3 a 5 meses);

100kg uvas dão 15 a 18L de mosto.

Fermentação tradicional, maturação total de 3 anos sendo 18 em carvalho.

Mín. 14% vol.

Garrafas de 375ml



Cremant du Jura

Fermentação malolática no vinho base, mínimo 9 meses maturação.

Uso do volume de uvas que não maturaram o suficiente

Branco mínimo 50% de Chardonnay

Rosés mínimo 50% Poulsard e Pinot Noir

Frescos, leves, fáceis de tomar.

Côte du Jura, Château Chalon e L'Etoile

Macvin du Jura

VDL – *vin de liqueur* | 3% da produção, branco, rosé ou tinto

Mosto de uvas permanece no barril de carvalho por 12 meses e,

em seguida, fortificado com **Marc** du Jura em proporção de 1 por 2L

Marc - aguardente vínica produzida na mesma região com

mín. 18 meses em carvalho.



Ouillé – maturado sobre véu de leveduras

Typé – vinho com tipicidade da região

Fleur de – chardonnay ou savagnin com tipicidade

