



## Domaine Charles Frey – Rayon de Lune



Domaine	Domaine Charles Frey
Pays et région d'origine	France - Alsace
Dénomination	AOP Alsace



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Rayon de Lune
Millésime	2020
Cépages	Pinot blanc
Élevage	Élevé sur lies totales 8 mois en cuve inox
Prix	11,90 € <b>11,20 € pour les recommandés</b>



### Histoire du Domaine

Le domaine Charles Frey est un histoire de famille qui en est déjà à sa 3<sup>ème</sup> génération. Fondé par Charles (le grand-père) dans les années 60 et épaulé par son fils Dominique depuis 1984, arrivé tout droit de l'école de viticulture alsacienne, ils vont cultiver la vigne de façon conventionnelle, comme il l'est enseigné à l'école. Du temps et des bouteilles se sont écoulés mais Dominique ne se satisfait pas totalement des vins produits et va se mettre à chercher des techniques alternatives. Il décide alors de donner un nouvel élan et change radicalement ses techniques de travail. En 1997, après plusieurs années de recherches et convaincus par des vins naturellement bons, Dominique convertit la totalité de l'exploitation en viticulture biologique et biodynamique, devenant par la même occasion un des pionniers en Alsace. C'est certainement grâce à cette démarche visionnaire qui permet aux fils de Dominique de réaliser aujourd'hui ces vins magnifiques !

### Caractéristiques du vin

La robe est d'un très beau jaune pâle légèrement doré. Vin avec une très belle intensité aromatique ou l'on retrouve des notes de fruits à chair blanche (pêche) et de fleur blanche viennent se mêler à une structure équilibrée finissant tout en fraîcheur sur une touche légèrement épicée. Assurément un très très beau Pinot blanc ! Nous avons adoré et sommes très heureux de vous proposer cette nouvelle découverte.

### Consommation et garde

Vin à boire dès ce soir. Il se gardera jusqu'en 2024 mais rien ne sert de l'attendre.

**Température de consommation idéale:** 10-12°C

#### Accord Mets vin:

Le mariage sera parfait avec une tourte à la volaille ou une simple salade vigneronne alsacienne !





## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Le vignoble alsacien !

Au pied des Vosges et protégé de l'influence océanique, le vignoble alsacien s'étend sur les départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin sur une fine bande de 120 km de long et entre 4 à 20 km de large, de Marlenheim au nord jusqu'à Thann au sud. Il est planté à une altitude qui varie entre 150 et 400 m sur les collines sous-vosgiennes qui font face à la plaine d'Alsace et au Rhin. La région y connaît peu de précipitations et un très bon ensoleillement. Certains se targuent même que Colmar est la ville la plus ensoleillée de France !

La complexité géologique de l'Alsace est à l'origine de la multiplicité des sols et de la diversité des terroirs viticoles. De nombreux types de sols: calcaires, argilo-calcaires, marneux, argilo-marneux, marno-calcaires, granitiques, schisteux, ... , composent les terroirs alsaciens. Les caractéristiques minérales de ces sols ont une influence sur les cépages. Comme en Bourgogne, un même cépage planté l'un sur un sol calcaire, l'autre sur un sol gréseux donnera des vins d'expressions différentes. Ce sont des véritables vins de terroir.

Les nombreux cépages alsaciens se répartissent en quatre types : dix cépages blancs (dont les principaux sont les riesling, sylvaner, chasselas, pinot blanc, auxerrois), un cépage rose (gewurtztraminer), un cépage gris (pinot gris) et un cépage noir (pinot noir). Tous sont vinifiés en blanc à l'exception du pinot noir qui est vinifié en rouge et en rosé.

An niveau des appellations, c'est très simple il y en a juste trois : AOC Alsace, AOC Alsace Grand Cru et AOC Crémant d'Alsace. A noter qu'il y a par contre 51 terroirs autorisés en Appellation Grand Cru qui doivent toujours être mentionnés sur les bouteilles. Je vous défie d'étudier la liste ! Entre les Bruderthal, Schlossberg, Brand,... il y a du travail !

Enfin, comment ne pas mentionner la spécificité alsacienne des vendanges tardives et des sélections de grains nobles produisant des vins liquoreux (doux) qui, pour certains d'entre eux, sont classés parmi les vins doux les plus recherchés au monde. Ce sont des vins vendangés après le développement du Botrytis cinerea (pourriture noble) sur les baies qui amorce un phénomène d'évaporation qui favorise la concentration en sucre et en arômes, apportant à ces vins moelleux et puissance. Un régal !

### Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

### Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

### Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

#### Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583  
Yves Lacomble - 0486/360.642

#### Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à [info@mywinebox.be](mailto:info@mywinebox.be)