

## Histoire

Une légende célèbre prétend que vers 1565 des plants de vigne auraient été rapportés de la ville de Tokay (Hongrie) par le baron Lazare de Schwendi, qui servait la Maison d'Autriche dans sa lutte contre les Turcs. Propriétaire de terres dans le pays de Bade et en Alsace, il aurait ordonné de multiplier ces plants à Kientzheim (où subsiste toujours son château, propriété de la Confrérie Saint Etienne). A cette époque en effet les régions viticoles des pays européens rêvaient de produire du Tokay de Hongrie, vin fort prisé et produit à partir du cépage Furmint.

Mais, d'après les thèses de plusieurs ampélographes, il est vraisemblable que le cépage ramené par Lazarre de Schwendi ne correspondait pas au fameux vin de Hongrie. Le Pinot gris, originaire de Bourgogne et réputé pour ses qualités et ses facultés à produire des vins très concentrés, lui aurait été alors substitué sous le nom de Grauer Tokayer.

Outre ses aspects ampélographiques et gustatifs, c'est l'histoire tourmentée de ses différentes dénominations qui aura retenu l'attention du monde vitivinicole.

Appelé Grauer Tokayer avant 1870, le pinot gris fut ensuite nommé successivement Tokay gris, Tokay d'Alsace, Tokay Pinot Gris et enfin, depuis le 1<sup>er</sup> avril 2007, Pinot Gris.

## Dégustation

**Œil** : le Pinot Gris possède une belle robe jaune dorée, voire ambré.

**Nez** : généralement peu intense, mais d'une grande complexité aromatique, le Pinot Gris développe souvent des notes fumées typiques : arômes de sous-bois, sarments brûlés, mousses, champignons, fruits secs, abricot, miel, cire d'abeille, pain d'épices... Etant assez secret par nature, le Pinot gris gagne à être carafé quelques instants avant d'être servi afin d'apprécier totalement sa complexité.

**Bouche** : c'est un vin plein de noblesse qui présente beaucoup d'étoffe, une admirable rondeur allant parfois jusqu'à une opulence légèrement moelleuse, mais toujours soutenu par une belle fraîcheur. C'est l'équilibre de sa puissance qui le rend si attrayant.





# Pinot Gris d'Alsace

## Accords mets-vins

Le Pinot Gris est un vin dont la forte personnalité s'accorde avec des mets riches en goût. C'est le vin blanc d'Alsace qui accompagne avec le plus de panache les mets habituellement réservés aux vins rouges.

Son affinité avec les gibiers, marinés ou non, le veau, le porc, les volailles, en particulier accompagnés de sauces aux saveurs marquées, les rôtis, les rognons, les risottos, les champignons, les céréales (polenta, galettes de blés ou de maïs...), font de lui le vin des mets d'automne. En Alsace il accompagne aussi le fameux baeckeofe.

Du fait de son équilibre entre matière et fraîcheur il sublime les accords sucré/salé. Les foies gras frais, poêlés ou mi-cuits raffolent de sa compagnie.

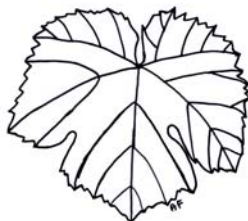
Toutes les qualités du Pinot Gris en font aussi un délicieux vin d'apéritif.



## Ampélographie

Le pinot gris ne se distingue du pinot noir que par la couleur de ses baies.

**Feuille** : moyenne, orbiculaire, vert foncé, épaisse, bullée. Dents ogivales moyennes.



**Grappe** : petite, cylindrique, compacte

**Baie** : petite, sphérique, ou légèrement ovoïde, variant du rose grisâtre au bleu grisâtre. Pellicule fine, pulpe peu abondante et fondante.

## Dans les vignes

Le Pinot Gris est un cépage assez vigoureux mais peu productif. Il se montre bien adapté aux terroirs calcaires assez profonds, relativement secs et bien exposés. Il est peu sensible aux froids de l'hiver. Du fait de sa peau très fine il peut craindre les attaques de pourritures grises.