

# MICHEL FONNÉ

Vigneron-récoltant



## LA STORIA

La storia dell'azienda inizia nel 1747 con il primo antenato della famiglia che decide di investire in un terreno coltivato a vite. Sette generazioni dopo, il Domaine lavora 18 ettari di vigneti, distribuiti su 5 comuni e un centinaio di appezzamenti di terreno. Oggi, Michel Fonné è alla guida della tenuta dal 1989. Ha preso lui stesso il posto dello zio René Barth, viticoltore indipendente, aggiungendo i terreni dei suoi genitori, anch'essi viticoltori. Formatosi come enologo e laureatosi a Digione, Michel ha acquisito le tecniche di vinificazione dello champagne a Damery per poi andare in California. Queste esperienze gli hanno permesso di tornare alla tenuta di famiglia con nuove energie e idee audaci per creare vini che uniscono tradizione e modernità. Al suo fianco adesso c'è anche la giovane figlia Sarah anche lei appassionata enologa, pronta a nuove sfide nei mercati internazionali.



## L'AZIENDA

È a Bennwihr, un villaggio situato nel cuore del territorio vinicolo alsaziano, sulla Strada del Vino dell'Alsazia tra Kaysersberg e Ribeauvillé, che si trova il Domaine Michel Fonné. Le vigne del Domaine sono all'interno di 3 Lieux-Dits (Rebgarten, Roemerberg, Vogelgarten) e 4 Grands Crus (Mambourg, Mandelberg, Marckrain, Schlossberg). Questo mosaico di terreni unito alla coltivazione di sette vitigni alsaziani offrono un'ampia gamma di delizie gustative con vini che vanno dai più secchi e leggeri ai più opulenti e corposi. Da molti anni l'azienda produce anche ottimi il Crémant d'Alsace metodo classico. La famiglia Fonné dedica grande attenzione alla produzione di vini in maniera ragionata. Alla base, il lavoro della terra è rigoroso, poi il lavoro della vite è estremamente accurato. Infine, l'elaborazione e il controllo dei vini sono condotti con grande accuratezza per ottenere i migliori aromi che riflettono l'espressione del terreno. Dalla vendemmia 2022 inoltre l'azienda è certificata Biologica sono certificati Terra Vitis negli anni precedenti.





	NOME	DENOM.	UVAGGIO	ALC.%	VINIFICAZIONE AFFINAMENTO
●	<b>Riesling Tradition</b>	Riesling	Riesling 100%	13%	Vigne di circa 35 anni di età. Vinificazione in bianco a temperatura controllata in silos di acciaio. Affinamento in acciaio per almeno 6 mesi.
●	<b>Pinot Gris</b>	Pinot Gris	Pinot Grigio 100%	12%	Vigne di circa 30 anni di età. Vinificazione in bianco a temperatura controllata in silos di acciaio. Affinamento in acciaio per almeno 6 mesi.
●	<b>Muscat</b>	Muscat	Muscat d'Alsace e Muscat d'Ottonel	12%	Vigne di circa 45 anni di età. Vinificazione in bianco a temperatura controllata in silos di acciaio. Leggera macerazione. Affinamento in acciaio per almeno 6 mesi.
●	<b>Gewurztraminer</b>	Gewurztraminer	Gewurztraminer 100%	13,5%	Vigne di circa 30 anni di età. Vinificazione in bianco a temperatura controllata in silos di acciaio. Leggera macerazione. Affinamento in acciaio per almeno 6 mesi.
●	<b>Gewurztraminer Mambourg</b>	Gewurztraminer Grand Cru	Gewurztraminer 100%	13,5%	Vigne di circa 50 anni di età. Vinificazione in bianco. Leggera macerazione. Affinamento di 12 mesi in botti di rovere.
●	<b>Riesling Mambourg</b>	Riesling Grand Cru	Riesling 100%	13%	Vigne di circa 30 anni di età. Vinificazione in bianco. Affinamento di 12 mesi in botti di rovere.
●	<b>Riesling Schlossberg</b>	Riesling Grand Cru	Riesling 100%	13%	Vigne di circa 40 anni di età. Vinificazione in bianco. Affinamento di 12 mesi in botti di rovere.
●	<b>Cremant d'Alsace Premium</b>	Cremant d'Alsace	Pinot Nero 100%	12,5%	A una prima fermentazione in serbatoi di acciaio ne segue una seconda in bottiglia, secondo il metodo tradizionale, e successivo contatto con i lieviti per un periodo di almeno 36 mesi.