

Pinot gris lieu-dit « Elmen »

| | |
|------------------------------|--|
| Producteur | Domaine Ansen La propriété familiale est conduite par Daniel Ansen. Œnologue, il a quitté la Chambre d'agriculture et lancé sa propre production en bouteille. |
| AOP | <u>Alsace lieu-dit Elmen</u> Imaginez un monde où les journées sont rythmées par les prières. Le travail principal est celui de la terre. Nous sommes à l'Elmen, dans des temps lointains, où des moines occupaient un cloître dont seule une légende conserve la mémoire. |
| Année de plantation | 1990 |
| Cépage | <u>Pinot gris</u> |
| Date de récolte | 17 octobre 2012 |
| Climat du Millésime | Une année mitigée marquée par un début de saison sec et frais. Le mois d'août a occasionné des pics de chaleur propices à la maturation et au développement des arômes. Début octobre a été propice à l'installation tardive du Botrytis. |
| Situation géologique | <p>Le sol argileux est de couleur noire. Le relief est ondulé. Lors des épisodes tectoniques ayant présidé à la naissance des Vosges, des phases de compression-distension ont généré dans les roches sédimentaires des fractures, entre lesquelles des panneaux de roches se sont effondrés alors que d'autres ont été soulevés. Les graben, ou fossés, correspondent aux éléments effondrés. Nous sommes dans le graben de Balbronn où se sont lentement déposées de fines argiles noires. Ces sols argileux sont propices à la viticulture. Aujourd'hui, de cette croupe d'argile, il ressort un vin blanc profond, ample et sur la réserve les premières années.</p>  |
| Vinification | Récolte manuelle et tardive. Pressurage de 6h. Débourageage 36h. Fermentation à basse température. Elevage en cuve inox pendant 6 mois sur lies fines. |
| Mise en bouteille/production | Mise en bouteille après filtration : 28 mars 2013. 1900 bouteilles en 2012. Production maximale de la parcelle : 3000 bouteilles. |
| Rendement | 67 hl/ha |
| Dégustation | Vin doux et fruité. Le terroir d'argiles noires s'imprime dans la matière du vin. |
| Analyses | Alcool : 13 % vol. Sucres résiduels : 20 g/l pH : 3,45 acidité totale : 5,10 g/l (équivalent tartrique) |