

# Pinot noir lieu-dit « Steig »

Producteur	<b>Domaine Ansen</b> 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 Steig</u>
Année de plantation	1966
Cépage	<u>Pinot noir</u>
Date de récolte	1 <sup>er</sup> octobre 2012
Climat du Millésime	Une année mitigée marquée par des températures élevées en août, très favorables au pinot noir.
Situation géologique	Imaginez un sol rouge où les racines des ceps nouveaux plongent



entre les roches de grès. Cette roche est bien connue des grimpeurs du Kronthal, dont je fais partie.

Des épisodes tectoniques ont généré des fractures, entre lesquelles des panneaux de roches se sont effondrés alors que d'autres ont été soulevés. Les horsts correspondent aux éléments surélevés. Le remarquable horst de Wangen fait affleurer le grès rose. La faille a fait apparaître une falaise, au pied de laquelle les matériaux emportés par l'érosion ont formé des sols propices à la viticulture. Nous sommes à la Steig, où le relief fait obstacle aux vents du nord : c'est un lieu apprécié des promeneurs pour son

calme. Il produit un vin rouge profondément minéral et apte à la garde.

Vinification	Récolte et trie manuelles. Eraflage partiel (80%). 13 jours de cuvaison avec pigeages et remontages. Cuvée obtenue exclusivement à partir de vin de goutte. Fermentation malolactique en hiver. Elevage en cuve inox pendant 6 mois sur lies fines.
Mise en bouteille/production	Mise en bouteille après filtration 28 mars 2013. 2700 bouteilles en 2012. Production maximale de la parcelle : 2970 bouteilles.
Rendement	55 hl/ha
Dégustation	Vin de garde, profond et savoureux. Le terroir de grès contribue aux arômes chaleureux de ce vin.
Analyses	Alcool : 13 % vol. pH : 3,53 acidité totale : 5,69 g/l (équivalent tartrique)