

# Gewurztraminer lieu-dit « Ostenberg-Froehn »

Producteur

**Domaine Ansen**

Située au pied de la forêt vosgienne, le Domaine s'étend sur une superficie de 7,5 ha répartis dans un rayon d'un kilomètre autour des villages de Westhoffen et Wangen. Viticulteurs et coopérateurs, la famille Ansen cultive une véritable tradition vigneronne. Daniel Ansen est devenu œnologue et ingénieur à Bordeaux. Ancien technicien de la Chambre d'agriculture, Daniel, décide de se lancer dans l'aventure en vinifiant, dans sa propre cave, une partie du Domaine.



AOC

Alsace lieu-dit Ostenberg-Froehn « La Corvée »

Imaginez une époque où le travail principal est celui de la terre. Le nom du lieu-dit rappelle qu'au Moyen-âge les paysans venaient y cultiver les vignes pour la noblesse de Wangen. Nous sommes au Froehn, ce qui signifie La Corvée. On payait l'impôt en nature. Le travail y est d'autant plus ardu que la pente est raide, abritée des brises par un retrait de la colline et chauffée par le soleil dès le matin.

Année de plantation 1987

Cépages 100 % Gewurztraminer

Date de récolte 19 septembre 2014

Climat du Millésime L'année 2014 se distingue par un printemps sec, suivi d'une saison estivale plus verdoyante. Les vendanges ont bénéficié de conditions clémentes et la douceur automnale est venue jusqu'à influencer le déroulement des fermentations.

Situation géologique Nous sommes sur le horst de Wangen, compartiment paysager surélevé. Le terroir argilo-calcaire, pentu et peu fertile contribue à des vins riches et équilibrés. Les raisins sont petits et parfumés. Le vin est doux et corsé. Il développe lentement son caractère en bouteille.

Vinification Récolte manuelle et traitement des raisins par gravité. Pressurage de 8h30. Débourageage 24h. Fermentation à basse température en levures indigènes. Fermentation malo-lactique. Elevage en cuve inox pendant 6 mois sur lies fines.

Mise en bouteille/production Mise en bouteille après filtration : 22 avril 2015.

1700 bouteilles en 2014.

Bouchage capsule à vis Stelvin joint Saranex : plus de bouquet, moins de sulfites, pas de goût de bouchon, vieillissement 10 ans minimum et homogénéité des bouteilles.

Rendement 40 hl/ha

Analyses Alcool : 12% Sucres résiduels : 27 g/l

Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Gastronomie Apéritif, foie gras, munster, tartiflette, cuisine au curry, magret aux pêches

Température de service : 8 à 10°C . Garde : 10 ans minimum

