

# Pinot gris lieu-dit « Elmen »

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 Elmen « les Hauteurs »

LA LEGENDE : Au pied de nos vignes s'étend un monticule inculte, nommé le « Rohracker » – le champ des roseaux. Ici se dressait jadis un cloître où vécut, dit-on, des moines de mauvaise vie. En effet, voilà qu'un vendredi, qui pourtant était jour d'ascèse stricte où tout bon chrétien ne consommait que du poisson, les moines envoyèrent un frère laïc, selon les uns, une servante, selon les autres, pour acheter de la viande. A Westhoffen, le boucher fut fort surpris de l'achat ; mais les affaires sont les affaires ! De retour au « Rohracker », le commissionnaire chercha vainement la grande maison, mais ne trouva plus de traces. Tout avait disparu, avalé par la terre. Des roseaux se balançaient doucement au vent. Depuis ce jour, il arrive qu'on entende des voix sortir des entrailles du sol, des cris de désespoir... Ce sont sans doute les moines qui demandent pardon à Dieu.

Année de plantation 1990 & 1999

Cépages 100 % Pinot gris

Date de récolte 24 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 Situées à cheval sur une croupe d'argiles noires, les vignes bénéficient du drainage naturel de la pente et de la douceur de basse altitude. Le pinot gris s'y trouve en adéquation avec des sols frais et peu fertiles. Ce terroir rare et unique (Keuper) a pour origine d'anciens dépôts lagunaires. De ces dépôts les sols ont hérité leur richesse en argiles et en sels minéraux. Le terroir de l'Elmen apporte au pinot gris de la densité, du fruit et de la fraîcheur.

Vinification Récolte manuelle. Pressurage de 8h30. Débourage 24h. Fermentation à basse température en levures indigènes. Fermentation malo-lactique.  
Elevage en cuve inox pendant 6 mois sur lies totales.

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

bouteille/production 1500 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 49 hl/ha

Analyses Alcool : 12,5 % Sucres résiduels : 14 g/l

Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Gastronomie Apéritif, volailles, foie gras, champignons, quiches.

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

