

# Gewurztraminer lieu-dit « Lerchensand »

Producteur

**Domaine Ansen**

Viticulteurs et coopérateurs, ma famille cultive une véritable tradition vigneronne dont les traces remontent à 1613. Je suis devenu œnologue et ingénieur à Bordeaux. Ancien de la Chambre d'agriculture, j'ai décidé de me lancer dans l'aventure en vinifiant, dans ma propre cave, une partie du Domaine. Je cultive une multitude de petites parcelles sur les pentes des villages fortifiés de Westhoffen et de Wangen.

La taille (Guyot alterné), l'ébourgeonnage, les labours et la fertilisation visent à équilibrer la vigne avec son environnement. Par une connaissance intime de chacune de mes parcelles et le souci du détail, je cherche à produire des vins ambitieux.



AOC

Alsace lieu-dit Lerchensand

Imaginez une petite colline rafraîchie par une brise permanente, exposée au sud et plantée en terrasses.

Année de plantation 2003

Cépage 100 % Gewurztraminer

Date de récolte 23 septembre 2015

Climat du Millésime L'année 2015 se distingue par une sécheresse longue et persistante de juillet à septembre.

Situation géologique Le **Lerchensand** repose sur des marnes du Trias, baptisées Keuper par les géologues allemands. Formés lors de l'évaporation d'une mer ancienne, ces terroirs marneux sont composés d'argiles de couleurs grise, jaune et mauve, extrêmement riches en sels minéraux. On y trouve du gypse. La fraîcheur et l'humidité de ce sol régulent le développement de la vigne. L'exposition sud-sud-est offre une durée d'ensoleillement importante. La faible altitude et l'éloignement des cours d'eau s'accompagnent de températures nocturnes douces.

Vinification Récolte manuelle et traitement des raisins par gravité. Pressurage de 5h. Débourageage 24h. Fermentation à basse température en levures indigènes. Elevage en cuve inox pendant 6 mois sur lies fines. Vin obtenu sans irrigation, sans acidification, sans désacidification, sans chaptalisation, sans barrique, sans copeaux.

Mise en Mise en bouteille après filtration unique : 29 avril 2016.

bouteille/production 1100 bouteilles en 2015.

Bouchage capsule à vis Stelvin, gage d'homogénéité, de bouquet et de longévité.

Rendement 33 hl/ha

Analyses Alcool : 13% Sucre résiduels : 28 g/l pH : 3,7

Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

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

Température de service : 8 à 10°C . Garde : 10 à 30 ans

