

Pinot gris lieu-dit « Elmen »

Producteur

Domaine Ansen

Viticulteurs et coopérateurs, ma famille cultive une véritable tradition vigneronne dont les traces remontent à 1613. Je deviens œnologue et ingénieur à Bordeaux. J'exerce mon métier au contact de passionnés, aux USA, en Australie et en Alsace. A partir de 2012, je choisis 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 et les labours visent à obtenir des vins sains et équilibrés. Ils croquent le raisin !



AOC

Alsace lieu-dit Elmen « les Hauteurs », candidat premier Cru
SÉLECTION DE GRAINS NOBLES

LA LEGENDE : Au pied de l'Elmen 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

Cépage 100 % Pinot gris

Date de récolte 13/10/15

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

Situation géologique Situé à cheval sur une croupe d'argiles noires, l'**Elmen** bénéficie du drainage naturel de la pente, 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, a pour origine d'anciens dépôts lagunaires, sources d'argiles et de sels minéraux. **Le terroir de l'Elmen apporte au vin fraîcheur et longévité.**

Vinification Récolte manuelle et traitement des raisins par gravité. Fermentation lente de 7 mois. Vin obtenu sans irrigation, sans acidification, sans désacidification, sans chaptalisation, sans barriques, sans copeaux.

Mise en bouteille/production Mise en bouteille après filtration unique : 29 avril 2016. 2600 bouteilles en 2016.

Bouchage capsule Stelvin gage de bouquet, de régularité et de longévité.

Rendement 45 hl/ha

Analyses Alcool : 12 % Sucres résiduels : 131 g/l SO₂ total : 162 g/l
acidité totale : 5,82 g/l tartrique acidité volatile : 0,96 g/l sulfurique
Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Gastronomie Apéritif, foie gras, Roquefort, variations autour du chocolat.
Température de service : 8 à 10°C . Garde : 20 à 50 ans

