

Pinot noir lieu-dit « Steig »

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 consultant de la Chambre d'agriculture, il décide de se lancer dans l'aventure en vinifiant, dans sa propre cave, une partie du Domaine.



AOC

Alsace lieu-dit Steig « La Pente »

Année de plantation

1966 et 1976

Cépages

Pinot noir

Date de récolte

17 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

Imaginez un sol rouge où les racines des ceps nouveaux plongent entre les roches de grès. Cette roche est bien connue des grimpeurs des carrières du Kronthal. Elle est également connue des tailleurs de pierre, qui l'ont employée pour construire la fabuleuse cathédrale de Strasbourg. Le sol de grès en surface, et argileux en profondeur, produit un vin rouge vif et charnu, apte à la garde. 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.

Vinification

Récolte et trie manuelles. Eraflage partiel (70%). 11 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

Mise en bouteille après simple soutirage : 22 avril 2015.

bouteille/production

1300 bouteilles en 2014.

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

Rendement

43 hl/ha

Analyses

Alcool : 12 %

Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Gastronomie

Viandes en sauce, cantal, tomme de vache, couscous, pâtes, pique-nique.

Température de service : 14 à 16°C . Garde : 5 à 10 ans

