

Riesling lieu-dit « Lerchensand »

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.



AOC

Alsace lieu-dit Lerchensand, candidat premier Cru

SÉLECTION DE GRAINS NOBLES

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

Année de plantation 1956 et 1990

Cépage 100 % Riesling

Date de récolte 14 octobre 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. Formé lors de l'évaporation d'une mer ancienne, ce terroir est composé d'argiles de couleurs grise, jaune et mauve, extrêmement riches en sels. On y trouve des traces de gypse. La fraîcheur et la pauvreté de ce sol régulent le développement de la vigne. L'exposition sud-sud-est et l'éloignement des forêts offrent 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. Fermentation lente de 9 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 : 19 septembre 2016. 2500 bouteilles en 2015.

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

Rendement 43 hl/ha

Analyses Alcool : 12,,5% Sucres résiduels : 89 g/l SO₂ total : 128 mg/l
acidité volatile : 1,09 g/l sulfurique

Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Gastronomie Apéritif, foie gras, Roquefort, tajine, viandes et volailles à la crème, fruit poché au vin. Température de service : 10 à 12°C . Garde : 10 à 30 ans

