

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

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

21 octobre 2016

Climat du Millésime

L'année 2016 a vu un début de saison maussade, laissant une petite récolte. Les raisins ont mûri dans des conditions de sécheresse faisant suite à une vague de chaleur. La récolte s'est organisée dans des conditions sèches et s'est étalée sur 7 semaines. La profession a revu les rendements et la chaptalisation à la hausse. Conforme à mes exigences, mes rendements réduits contribuent à l'équilibre entre mes vignes et leur sol, évitant toute chaptalisation.

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 du 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 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 barriques, sans copeaux.

Mise en

Mise en bouteille après filtration unique : 24 avril 2017.

bouteille/production

2600 bouteilles en 2016.

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

Rendement

60 hl/ha

Analyses

Alcool : 12,5%

Sucres résiduels : <2 g/l

SO₂ total : 50 mg/l

Acidité totale : 7,65 g/l éq. Tartrique pH : 2,98

Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Gastronomie

Cuisine végétarienne, fromages de chèvre, crustacés, brocoli, plats pimentés.

Température de service : 10 à 12°C . Garde : 10 à 30 ans

