

# Sylvaner lieu-dit « Lerchensand »



AOC	Alsace lieu-dit <u>Lerchensand</u> , candidat premier Cru Imaginez une petite colline rafraîchie par une brise permanente, exposée au sud et plantée en terrasses.
Année de plantation	1965, 1967, 1969, 1989
Cépage	100 % <u>Sylvaner</u>
Date de récolte	23 septembre 2017
Climat du Millésime	400 litres, c'est la quantité de pluie mesurée au m <sup>2</sup> de novembre 2016 à octobre 2017, soit des précipitations historiquement parmi les plus faibles. Conforme à mes exigences, mon travail contribue à l'équilibre entre mes vignes et leur sol, sans recours à l'irrigation. Les épisodes de gelée noire en avril, et de grêle en juin resteront aussi dans les annales.
Situation géologique	Le <b>Lerchensand</b> 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 et trie manuelles. Eraflage partiel (70%). 12 jours de cuvaison avec pigeages et remontages. Cuvée obtenue exclusivement à partir de vin de goutte. Aucun sulfite ajouté. Vin obtenu sans irrigation, sans acidification, sans désacidification, sans chaptalisation, sans barriques, sans copeaux.
Mise en bouteille/production	Mise en bouteille sans filtration, ni collage : 23 mars 2018. 2600 bouteilles en 2017. Bouchage capsule Stelvin, gage de bouquet, de régularité et de longévité.
Rendement	60 hl/ha
Analyses	Alcool : 12% Sucres résiduels : <2 g/l SO <sub>2</sub> total : 14 mg/l Acidité tot. = 4,95 g/l Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01
Gastronomie	A inventer : pour mon premier sylvaner, j'ai écrit sur la contre-étiquette "Un sylvaner qui ne ressemble à aucun autre !" Qu'est-ce ça donne ? A la robe : une teinte vraiment dorée, un fond opalescent. Au nez : des notes sauvages, de thé noir, de cidre. En bouche : un vin avec des tanins plus intenses que dans bon nombre de vins rouges.  Pourquoi j'ai fait ça ? J'aime essayer. Cépage à peau épaisse, tant le sylvaner que le gewurztraminer regorgent de matières qui ne se retrouvent traditionnellement pas dans le vin.  Température de service : 10 à 12°C . Garde : 10 à 30 ans

---

La France	L'influence française se retrouve dans mon savoir faire et le style de mes vins. Mes vins s'inscrivent dans une tradition gastronomique où un bon repas ne va pas sans une bonne bouteille.
L'Alsace	Le goût des vins de ma région est le fruit de nombreux facteurs. L'éloignement des océans et le massif des Vosges sont à l'origine d'un climat sec et de températures contrastées, et d'étés orageux. Le Rhin forme l'artère de l'Europe. De nombreuses villes et une population dense s'y sont développées. Strasbourg, occupe une place de carrefour expliquant une palette de cépages européens. La multitude de petits producteurs offre d'infinies variations aux caractères des vins.
Le village de Westhoffen	L'identité de Westhoffen se trouve dans son histoire et ses paysages. Le village est fortifié depuis le XIIème siècle. Le paysage vallonné a pour origine l'effondrement du sous sol. Préservés de l'érosion, on y trouve les argiles sources de fraîcheur et de minéraux, les calcaires et les grès. La proximité de la forêt est source de fraîcheur et de biodiversité.
Le producteur	<b>Domaine Ansen</b> 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.

---

---

---

---