

Gewurztraminer lieu-dit « Froehn »

Producteur	Domaine Ansen La propriété familiale est conduite par Daniel Ansen. Œnologue, il a quitté la Chambre d'agriculture et lancé sa propre production en bouteille.
AOP	<u>Alsace lieu-dit Froehn</u> Imaginez une époque où le travail principal est celui de la terre. Le nom du lieu-dit rappelle qu'au Moyen-âge les paysans venaient y cultiver les vignes des seigneurs de Wangen. Nous sommes au Froehn, ce qui signifie La Corvée. On payait l'impôt en nature. Le travail y est d'autant plus ardu que la pente est raide, abritée des brises par un retrait de la colline et chauffée par le soleil dès le matin.
Année de plantation	1987
Cépage	<u>Gewurztraminer</u>
Date de récolte	31 octobre 2012
Climat du Millésime	Une année mitigée marquée par un début de saison sec, suivi d'orages. Le mois d'août a occasionné des pics de chaleur propices au développement des arômes. Début octobre a été propice à l'installation tardive du Botrytis.
Situation géologique	Lors des épisodes tectoniques ayant présidé à la naissance des Vosges, des phases de compression-distension ont généré dans les roches sédimentaires des fractures, entre lesquelles des panneaux de roches se sont effondrés alors que d'autres ont été soulevés : on parle de relief "en touches de piano". Les horsts correspondent aux éléments surélevés. Nous sommes sur le horst de Wangen. Le sol de marnes rouges repose sur un sous-sol de calcaires fracturés. Les raisins sont petits et parfumés. Le vin est doux et corsé. Il développe lentement son caractère en bouteille.
	
Vinification	Récolte manuelle et tardive. Pressurage de 6h. Débourageage 48h. Fermentation à basse température. Elevage en cuve inox pendant 6 mois sur lies fines.
Mise en bouteille/production	Mise en bouteille après filtration : 28 mars 2013 1450 bouteilles en 2012. Production maximale de la parcelle : 2700 bouteilles.
Rendement	43 hl/ha
Dégustation	Les arômes confits et le corps du vin rappellent une vendange tardive. Le sol peu fertile et la roche calcaire contribuent à la puissance aromatique de ce vin.
Analyses	Alcool : 14 % vol. Sucres résiduels : 34 g/l pH : 3,90 acidité totale : 3,65 g/l (équivalent tartrique)