

lieu-dit « Sal Weingarten »

Producteur

Domaine Ansen

Viticulteurs et coopérateurs, ma famille cultive une véritable tradition vigneronne dont les traces remontent à 1613. Je suis devenu œnologue et ingénieur à Bordeaux. Ancien de la Chambre d'agriculture, j'ai décidé 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, les labours et la fertilisation visent à équilibrer la vigne avec son environnement. Par une connaissance intime de chacune de mes parcelles et le souci du détail, je cherche à produire des vins ambitieux.



AOC

Alsace lieu-dit Sal Weingarten

Le nom Sal Weingarten est vraisemblablement une déformation de Thal Weingarten. Autrement dit, « les jardins du vin à l'entrée du vallon ». Touchant la forêt, de petites parcelles de la taille d'un jardin voient la coexistence de vignes et de vergers. Cette pente raide, exposée au sud, forme un balcon au-dessus des dernières habitations du village.

Année de plantation 2001 et 2003

Cépages Auxerrois et Muscat Ottonel

Date de récolte 21 septembre 2015

Climat du Millésime L'année 2015 se distingue par une sécheresse longue et persistante de juillet à septembre.

Situation géologique Il repose sur un sous sol de grès, favorable à un enracinement profond de la vigne. Le sol est léger : il se réchauffe et sèche rapidement. La proximité de la forêt contribue à tempérer la chaleur liée à l'exposition sud. Le vin s'ouvre dès sa jeunesse. **Le terroir du Sal Weingarten apporte au vin du fruit et de la finesse.**

Vinification Récolte manuelle et traitement des raisins par gravité. Pressurage pneumatique de 5h30. Débourageage 24h. Fermentation à basse température en levures indigènes pendant 7 mois. Fermentation malo-lactique.

Mise en bouteille/production Mise en bouteille après filtration : 29 avril 2016.

1920 bouteilles en 2015.

Bouchage capsule à vis Stelvin, gage d'homogénéité, de bouquet et de longévité.

Rendement 50 hl/ha

Analyses Alcool : 12,5 % Sucres résiduels : 4 g/l

Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Gastronomie Le nez est complexe et fruité. Il rappelle les fumaisons et les fruits séchés. Les perceptions en bouche en font un vin charnu, et délicat par ses arômes.

Garde : 10 ans

