

# Pinot noir lieu-dit « Steig »

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. Ils croquent le raisin !



AOC

Alsace lieu-dit Steig « La Pente », candidat premier Cru.

Année de plantation

1966 et 1976

Cépage

Pinot noir

Date de récolte

19 septembre 2015

Climat du Millésime

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

Situation géologique

Imaginez un sol rouge où les racines des ceps nouveaux plongent entre les roches de grès. Cette roche est bien connue des grimpeurs des carrières du Kronthal, dont je fais partie. Elle est également connue des tailleurs de pierre, qui l'ont employée pour construire la fabuleuse cathédrale de Strasbourg. Le sol de grès en surface, et argileux en profondeur, produit un vin rouge vif et charnu, apte à la garde.

Des épisodes tectoniques ont généré des fractures, entre lesquelles des panneaux de roches se sont effondrés alors que d'autres ont été soulevés. Les horsts correspondent aux éléments surélevés. Le remarquable horst de Wangen fait affleurer le grès rose. La faille a fait apparaître une falaise, au pied de laquelle les matériaux emportés par l'érosion ont formé des sols propices à la viticulture. Nous sommes à la Steig, où le relief fait obstacle aux vents du nord : c'est un lieu apprécié des promeneurs pour son calme.

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. Fermentation lente de 9 mois. Elevage en cuve inox pendant 12 mois sur lies fines. Aucun sulfite ajouté.

Mise en

Mise en bouteille après filtration unique : 19 septembre 2016.

bouteille/production

2760 bouteilles en 2015 (75 cl et 50 cl).

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

Rendement

55 hl/ha

Analyses

Alcool : 12,5 % SO<sub>2</sub> total : 18 mg/l

Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Gastronomie

Pique-nique, viandes en sauce, cantal, tommes de vache, plats de pâtes.

Température de service : 14 à 16°C . Garde : 10 à 30 ans.



