

lieu-dit « Sal Weingarten »

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 Sal Weingarten, candidat premier Cru

Le nom Sal Weingarten est vraisemblablement une déformation de Thal Weingarten. Autrement dit, « les jardins du vin dans la vallée ». 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 5 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, et évitent toute chaptalisation.

Situation géologique Le Sal Weingarten 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 de 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. Fermentation lente 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 1100 bouteilles en 2016.

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

Rendement 39 hl/ha

Analyses Alcool : 14 % Sucres résiduels : <2 g/l SO₂ total : 50 mg/l

Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Gastronomie Cuisine végétarienne, choucroute, poissons en sauce, feuilletés.

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

