

# Pinot gris « Alsace »

AOC	Alsace
Année de plantation	1990, 1995, 1999 et 2005 Assemblage de clones. 5000 plants par hectare
Cépages	100 % <u>pinot gris</u>
Date de récolte	7 octobre 2019
Climat du Millésime	Sécheresse et chaleur résumant ce millésime mémorable.
Situation géologique	Pentes douces exposées au nord et reposant sur les marnes noires.
Vinification	Récolte manuelle et traitement des raisins par gravité. Fermentation à basse température en levures indigènes. Elevage en cuve inox pendant 10 mois sur lies fines. Vin obtenu sans irrigation, sans acidification, sans désacidification, sans chaptalisation, sans barriques, sans copeaux.
Mise en bouteille /production	Mise en bouteille : 6 août 2019. 1500 bouteilles en 2019. Bouchage capsule Stelvin, gage de bouquet, de régularité et de longévité.
Rendement	78 hl/ha
Analyses	Alcool : 13,5 %                      Sucres résiduels : 25 g/l Acidité totale : 7 g/l éq. tartrique    SO <sub>2</sub> total : 109 mg/l pH : 3,3 Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01
Gastronomie	Volailles, fromages crémeux, saumon fumé, poissons en sauce



---

Mes vins s'inscrivent dans une tradition gastronomique où un bon repas ne va pas sans une bouteille bien choisie.

---

**L'Alsace** L'éloignement des océans et le massif des Vosges sont à l'origine d'un climat peu venté, sec, de températures contrastées, et d'étés orageux. Le Rhin forme l'artère de l'Europe. De nombreuses villes et une population dense se sont développées. Strasbourg occupe une place de carrefour culturel, expliquant une palette de cépages européens. La multitude de petits producteurs y offre d'infinies variations aux caractères des vins.

---

**Le village de Westhoffen** L'identité de Westhoffen se trouve dans son histoire et ses paysages. Il fait partie de la région historique de la « Couronne d'Or », qui témoigne des premières traces écrites de la viticulture en Alsace (en l'an 589, par l'Evêque Grégoire de Tours). Le paysage vallonné a pour origine l'affaissement de la croûte terrestre. Ces reliefs offrent des marnes, des calcaires, et des grès. La proximité de la forêt contribue à un environnement frais et riche de biodiversité. Le vignoble est totalement dépourvu de plaine. De nombreux lieux-lits apportent des caractères originaux aux vins : Struch, Elmen, Lerchensand, Sal Weingarten, Steig, Ostenberg, Geierstein.

---

**Le Domaine DE CONSEILLER A VIGNERON** Ma famille cultive une véritable tradition vigneronne dont les traces remontent à 1613. Mon parcours m'amène à devenir œnologue et ingénieur IAA à Bordeaux. J'exerce mon métier dans une cave d'Australie méridionale, chez un négociant d'Ammerschwihr, et à la Chambre d'agriculture d'Alsace. A partir de 2012, je choisis de me lancer dans l'aventure familiale en vinifiant, dans ma propre cave, une partie du Domaine. Depuis 2016, j'emploie un vigneron formé à Bergerac.

Je cultive de petites parcelles, 80 % pente et 20 % en terrasses. Mes vignes se situent dans un rayon d'1 à 2 km ; ce qui préserve ma récolte avant d'arriver en cave. Les interventions manuelles favorisent le micro-climat des grappes et visent des vins sains et équilibrés. Le travail en raisins entiers, l'élevage en cuve inox et l'absence de liège contribuent à des vins de garde.

**0 % irrigation**

**100 % récolte manuelle**

**100 % des vins de mes propres vignes**

**100 % capsule à vis**

---

---

---