

Alsace Auxerrois

AOC	ALSACE
Année de plantation	1988, 2001, 2002 Sélection clonale 4800 pieds par hectare
Cépages	100 % auxerrois Sans rapport avec la ville d'Auxerre, et natif de la Meuse.
Date de récolte	12 & 17 septembre 2022
Climat du Millésime	En 2022, un printemps sec a été suivi d'un été marqué par des vagues de chaleur successives et peu de pluie. Des épisodes pluvieux sont venus soulager la sécheresse à partir de la seconde moitié d'août.
Situation géologique	Mes vignes sont cultivées sur les contreforts des Vosges. Des parcelles pentues, un paysage diversifié, un climat contrasté, des sols peu fertiles sont à l'origine de mon style de vins gourmands et parfumés.
Vinification	Récolte manuelle et traitement des raisins par gravité. Pressoir pneumatique. Fermentation en cuve inox et levures indigènes.
Mise en bouteille /production	Mise en bouteille : 29 août 2023. 4760 bouteilles en 2022. Bouchage capsule Stelvin, gage de bouquet, de régularité et de longévité.
Rendement	70 hl/ha
Analyses	Alcool : 12,5 % Sucres résiduels : 3,4 g/l Acidité totale : 4,7 g/l éq. tartrique Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01
Dégustation	Cépage majeur du Domaine Ansen, mon Auxerrois se goûte sec, avec une acidité moins prononcée que le riesling et le pinot gris. Il s'associe facilement à de nombreux mets. Par exemple : les plats préparés avec une sauce béchamel ou une sauce à la crème, les viandes blanches en sauce, les poissons. L'auxerrois se boit jeune et se bonifie les 5 années qui suivent le millésime.



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 producteur 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 % en 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 et aromatiques.

0 % irrigation

100 % récolte manuelle

100 % des vins de mes propres vignes

100 % capsule à vis

9 cépages

7 lieux-dits
