

Alsace «Lerchensand gewurztraminer »

AOC	Alsace lieu-dit <u>LERCHENSAND</u> candidat premier cru
Année de plantation	2003 Sélection clonale 4500 plants par hectare
Cépages	100 % <u>gewurztraminer</u>
Date de récolte	10 octobre 2018
Climat du Millésime	Sécheresse, qualité et quantité résumant ce millésime mémorable.
Situation géologique	Le Lerchensand repose sur des marnes du Trias, baptisées Keuper par les géologues allemands. Formé lors de l'évaporation d'une mer ancienne, ce terroir est composé d'argiles de couleurs grise, jaune et mauve, extrêmement riches en sels. On y trouve du gypse. La fraîcheur et la pauvreté de ce sol régulent le développement de la vigne. L'exposition sud-sud-est et l'éloignement des forêts offrent une durée d'ensoleillement importante. La faible altitude et l'éloignement des cours d'eau s'accompagnent de températures nocturnes douces.
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 : 4 septembre 2019 2027 bouteilles en 2018. Bouchage capsule Stelvin, gage de bouquet, de régularité et de longévité.
Rendement	55 hl/ha
Analyses	Alcool : 13 % Sucres résiduels : 66 g/l Acidité totale : 4,1 g/l éq. Tartrique SO ₂ total : 132 mg/l Acidité volatile : 0,77 mEq/l Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01
Gastronomie	Apéritif, brioche, magret aux pêches, poulet à l'ananas, lapin aux pruneaux, canard aux figues, canard à l'orange, cuisine au curry, foie gras, fromages corsés.



L'influence française se retrouve dans mon savoir-faire. 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 sec et de températures contrastées, et d'étés orageux. Le Rhin forme l'artère de l'Europe. De nombreuses villes et une population dense s'y sont développées. Strasbourg occupe une place de carrefour culturel, expliquant une palette de cépages européens. Le vignoble alsacien forme un vaste ensemble viticole avec le pays de Bade, le Palatinat et la Rhénanie. 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'effondrement de la croûte terrestre. Ces reliefs peu érodés offrent des marnes, source de fraîcheur et de minéraux, et des calcaires et des grès. La proximité de la forêt contribue à un environnement frais et riche de biodiversité. Le vignoble est en pente, totalement dépourvu de plaine. De nombreux lieux-lits apportent des caractères originaux aux vins : Struch, Elmen, Lerchensand, Sal Weingarten, Steig, Ostenberg-Ritzmann, Geierstein.

Le producteur Viticulteurs et coopérateurs, ma famille cultive une véritable tradition vigneronne dont les traces remontent à 1613. Je deviens œnologue et ingénieur IAA 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 familiale en vinifiant, dans ma propre cave, une partie du Domaine. Depuis 2016, j'emploie un chef de culture formé à Bergerac.

Je cultive une multitude de petites parcelles, favorisant de nombreuses niches écologiques (bordures, murets, talus). Mes vignes se situent dans un rayon d'1 à 2 km ; ce qui préserve ma récolte avant d'arriver en cave. La taille (Guyot alterné), l'ébourgeonnage et les labours visent à obtenir des vins sains et équilibrés. Le travail en raisins entiers, l'élevage en cuve inox et l'absence de liège contribuent à l'excellence de mes vins.

0 % irrigation
100 % récolte manuelle
100 % des vins de mes propres vignes
100 % capsule à vis
