Vin Orange
Alsace lieu-dit « Lerchensand »

AOC	Alsace lieu-dit LERCHENSAND candidat premier cru
Année de plantation	1965, 1967, 1969 et 1989 Assemblage de clone et sélections massales 4900 plants par hectare
Cépages	100 % sylvaner
Date de récolte	21 septembre 2020
Climat du Millésime	Pour la quatrième année consécutive la sécheresse vient pousser la vigne jusqu'à ses limites. Conforme à mes exigences, la taille courte et l'introduction du bêchage ont contribué à l'équilibre entre mes vignes et leur sol. Je retiens la chute des températures de 23°C entre le 10 et le 11 mai, occasionnant une gelée tardive au matin du 12 mai. Enfin, une vague de chaleur s'est produite mi-septembre.
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. Eraflage partiel. Cuvaison de 14 jours. Fermentation en cuve inox et levures indigènes. Aucun additif. Non filtré.
Mise en bouteille /production	Mise en bouteille : mars 2021. 2828 bouteilles en 2020. Bouchage capsule Stelvin, gage de bouquet, de régularité et de longévité.
Rendement	41 hl/ha
Analyses	Alcool : 14 % Sucres résiduels : < 2 g/l Acidité totale : 4,62 g/l éq. tartrique SO_2 total : 16 mg/l Acidité volatile : 0,47 mEq/l Vin biologique et USDA certified 100 % Organic certifié par Ecocert FR-BIO-01
Gastronomie	Salaisons, caviar, préparations aux anchois, préparations aux olives, tapas, crevettes, plats au curry.

DOMAINE ANSEN 2 place du Docteur Nessmann 67310
daniel@ansen.fr 06 52 60 99 90

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 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. Le vignoble alsacien forme un vaste ensemble viticole avec le pays de Bade et le Palatinat. 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 sources de fraîcheur et de minéraux, des calcaires et des grès. La proximité de la forêt contribue à un environnement frais et riche de biodiversité. Le vignoble est uniquement implanté sur des secteurs vallonnés et en pente, totalement dépourvus de plaine. De nombreux lieux-lits apportent des caractères originaux aux vins : Struch, Elmen, Lerchensand, Sal Weingarten, Steig, Geierstein.
Le Domaine	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**

DOMAINE ANSEN 2 place du Docteur Nessmann 67310 Westhoffen
daniel@ansen.fr 06 52 60 99 90