

# Alsace « Elmen pinot gris »



AOC	Alsace lieu-dit <u>ELMEN</u> , candidat premier Cru. Mes terroirs ont été délimités, nommés et reconnus au cours des siècles. Afin de m'inscrire dans la continuité du travail des anciens, je souhaite faire redécouvrir ces lieux-dits d'exception.
Année de plantation	1990 & 1999 Sélection de clones. 4800 pieds par hectare
Cépage	100 % Pinot gris
Récolte	19 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	Une croupe d'argiles noires : l'Elmen bénéficie du drainage naturel de la pente, de la douceur de basse altitude.
Vinification	Récoltés manuellement, les raisins sont traités par gravité. Fermentation à basse température en levures indigènes. Elevage pendant 20 mois sur lies fines.
Mise en bouteille / production	Mise en bouteille : 18 mai 2022. 540 bouteilles en 2020.
Rendement	13 hl/ha
Analyses	Alcool : 14,0 % Sucres résiduels : 28 g/l S02 total : 120 mg/l Acidité tot. = 5,8 g/l Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01
Gastronomie	Mes vins s'inscrivent dans une tradition gastronomique où un bon repas ne va pas sans une bouteille bien choisie. Apéritif, volailles, porc, saumon, foie gras, champignons, fromages type Comté, Beaufort, Abondance.



[www.ansen.fr](http://www.ansen.fr)

**DOMAINE ANSEN** 2 place du Docteur Nessmann  
67310 Westhoffen

daniel@ansen.fr

06 52 60 99 90

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.
Le Domaine	<p><b>9 cépages</b> : auxerrois, pinot blanc, pinot gris, pinot noir, riesling, sylvaner, gewurztraminer, chardonnay, muscat Ottonel.</p> <p><b>7 lieux-dits</b> : Struch, Elmen, Lerchensand, Sal Weingarten, Steig, Ostenberg, Geierstein.</p> <p><b>DE CONSEILLER A VIGNERON</b> 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. Dès le départ, je m'engage en bio. Depuis 2016, j'emploie un vigneron formé à Bergerac.</p> <p>Je cultive de petites parcelles, 80 % en pente et 20 % en terrasse. Mes vignes sont récoltées à la main dans un rayon d'1 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.</p> <p><b>0 % irrigation</b></p> <p><b>100 % d'eau de pluie pour les traitements de la vigne</b></p> <p><b>100 % récolte manuelle</b></p> <p><b>100 % capsule à vis</b></p> <p>100 % des vins de nos propres vignes : tout au long de l'année nous faisons le lien entre le terroir, le développement de la vigne, la vinification et le goût du vin. Plutôt que de contrôler la qualité d'achats de raisin, nous investissons dans le travail de nos vignes.</p>

**www.ansen.fr**

**DOMAINE ANSEN** 2 place du Docteur Nessmann

67310 Westhoffen

daniel@ansen.fr

06 52 60 99 90