

Alsace «Lerchensand riesling »

AOC	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. Alsace lieu-dit <u>LERCHENSAND</u> candidat premier cru.
Année de plantation	1956 et 1990 Assemblage de clone et sélection massale 4500 plants par hectare
Cépages	100 % <u>riesling</u>
Date de récolte	15 octobre 2021
Climat du Millésime	Le climat de 2021 fut sans excès et nous a épargné les accidents climatiques. On retrouve des vins mûrs, frais et minéraux.
Situation géologique	Le Lerchensand repose sur des marnes du Keuper. 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. Le sol pauvre et superficiel régule le développement de la vigne. L'exposition sud-sud-est et l'éloignement des forêts offrent une durée d'ensoleillement maximale. 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 : mai 2022. 2980 bouteilles en 2021. Bouchage capsule Stelvin, gage de bouquet, de régularité et de longévité.
Rendement	30 hl/ha
Analyses	Alcool : 13 % Sucres résiduels : < 2 g/l Acidité totale : 7,4 g/l éq. tartrique SO ₂ total : 36 mg/l Acidité volatile : 0,3 mEq/l Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01



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-dits 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.

0 % irrigation

100 % récolte manuelle

100 % des vins de mes propres vignes

100 % capsule à vis

9 cépages

7 lieux-dits
