

# 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, 1990 et 2013 Assemblage de clone et sélection massale 4500 plants par hectare
Cépages	100 % <u>riesling</u>
Date de récolte	5 octobre 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	Le <b>Lerchensand</b> 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 : 29 août 2023. 4730 bouteilles en 2022. Bouchage capsule Stelvin, gage de bouquet, de régularité et de longévité.
Rendement	55 hl/ha
Analyses	Alcool : 12,5 % Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01 Sucres résiduels : < 2 g/l
Mes vins s'inscrivent dans une tradition gastronomique où un bon repas ne va pas sans une bouteille bien choisie. Cuisine végétarienne, fromages de chèvre, crustacés, brocoli, poissons.	



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 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 producteur	<p><b>9 cépages</b> : auxerrois, riesling, sylvaner, pinot gris, pinot noir, pinot blanc, 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 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><b>100 % des vins de nos propres vignes</b> : 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>