

Alsace «Sal Weingarten »

AOC Alsace lieu-dit SAL WEINGARTEN , candidat premier cru



Le nom est une déformation de Tal Weingarten, autrement dit « *les jardins du vin dans la vallée* ». Cette pente raide exposée au sud, forme un balcon au-dessus des dernières maison du village.

Année de plantation 2001 et 2003
Sélection clonale
5000 plants par hectare

Cépages Muscat Ottonel & Auxerrois

Date de 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 Le Sal Weingarten repose sur un sous sol de grès, favorable à un enracinement profond de la vigne. Le sol est léger : il se réchauffe et sèche rapidement. La proximité de la forêt contribue à tempérer la chaleur de l'exposition sud. Le vin s'ouvre dès sa jeunesse. Le terroir apporte au vin de la souplesse et du bouquet.

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 : mars 2021.
899 bouteilles en 2020.
Bouchage capsule Stelvin, gage de bouquet, de régularité et de longévité.

Rendement 25 hl/ha

Analyses Alcool : 14,5 % Sucres résiduels : < 2 g/l
Acidité totale : 3,48 g/l éq. tartrique SO₂ total : 60 mg/l
Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Gastronomie Cuisine végétarienne, choucroute, poissons en sauce, asperges, feuilletés.
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 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>9 cépages : auxerrois, riesling, sylvaner, pinot gris, pinot noir, pinot blanc, gewurztraminer, chardonnay, muscat Ottonel.</p> <p>7 lieux-dits : Struch, Elmen, Lerchensand, Sal Weingarten, Steig, Ostenberg, Geierstein.</p> <p>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. 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>0 % irrigation</p> <p>100 % d'eau de pluie pour les traitements de la vigne</p> <p>100 % récolte manuelle</p> <p>100 % capsule à vis</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>