

# Pinot noir lieu-dit « Steig »

AOC	Les terroirs de Westhoffen et Wangen 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>Steig</u> , « la Pente », premier Cru en cours de hiérarchisation
Année de plantation	1966, 1976 Ancienne sélection massale 5200 plants par hectare
Cépage	100 % <u>Pinot noir</u>
Date de récolte	21 septembre 2019
Climat du Millésime	Sécheresse et chaleur résumant ce millésime mémorable.
Situation géologique	Imaginez un sol rouge où les racines des cepes nouveaux plongent entre les roches de grès. Cette roche est connue des tailleurs de pierre, qui l'ont employée pour construire la fabuleuse cathédrale de Strasbourg. Le sol de grès en surface, et marneux en profondeur, produit un vin charnu et complexe, apte à la garde.
Vinification	Récolte et trie manuelles. Eraflage partiel (60%). 12 jours de cuvaison avec pigeages et remontages. Elevage en cuve inox pendant 11 mois sur lies fines. Aucun sulfite ajouté.
Mise en bouteille / production	Mise en bouteille : 6 août 2020. 2210 bouteilles en 2019. Bouchage capsule Stelvin, gage de bouquet, de régularité et de longévité.
Rendement	56 hl/ha
Analyses	Alcool : 12,5 % SO <sub>2</sub> total <15 mg/l Acidité tot. = 5,5 g/l Vin biologique et organique et nature certifié par Ecocert FR-BIO-01
Gastronomie	Viandes en sauce, cantal, tommes de vache, plats de pâtes.

Température de service : 12 à 14°C . Garde : 20 ans



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

---

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-lits 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 comme conseiller 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. Nous récupérons l'eau de pluie pour les traitements des vignes et nous pratiquons la pâture par nos moutons.

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**

---

daniel@anssen.fr **www.anssen.fr** 06 52 60 99 90

**DOMAINE ANSEN** 2 place du Docteur Nessmann

67310 Westhoffen

---

---

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