

Alsace « Geierstein riesling »



AOC	Alsace lieu-dit GEIERSTEIN , candidat premier Cru.
Année de plantation	1981 Sélection clonale 4500 pieds par hectare
Cépage	100 % Riesling
Date de récolte	10 octobre 2019
Climat du Millésime	Sécheresse et chaleur résumant ce millésime mémorable.
Situation géologique	Imaginez une colline dont le sommet est planté de pins. La proximité de la forêt et la pente au sud-sud-ouest s'accompagnent de contrastes de température favorables à la concentration des parfums. Le pendage vers le nord retient l'eau comme un escalier dont les marches pencheraient vers l'arrière. Le terroir calcaire du Geierstein apporte au vin du volume et de la finesse.
Vinification	Récolte manuelle et traitement des raisins par gravité. Fermentation à basse température en levures indigènes. Elevage en cuve inox pendant 10 mois sur lies fines. Vin obtenu sans irrigation, sans acidification, sans désacidification, sans chaptalisation, sans barriques, sans copeaux.
Mise en bouteille / production	Mise en bouteille : 6 août 2020. 2000 bouteilles en 2019. Bouchage capsule Stelvin, gage de bouquet, de régularité et de longévité.
Rendement	35 hl/ha
Analyses	Alcool : 14,0 % Sucres résiduels : <2 g/l SO ₂ total : 72 mg/l Acidité tot. = 6,4 g/l pH = 3,1 Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01
Gastronomie	Cuisine végétarienne, fromages de chèvre, crustacés, brocoli, plats pimentés. Température de service : 8 à 10°C .
	Garde : 10 à 30 ans.



www.ansen.fr

DOMAINE ANSEN 2 place du Docteur Nessmann
67310 Westhoffen

daniel@ansen.fr

06 52 60 99 90

La France	L'influence française se retrouve dans mon savoir faire et le style de mes vins. Mes vins s'inscrivent dans une tradition gastronomique où un bon repas ne va pas sans une bonne bouteille.
L'Alsace	Le goût des vins de ma région est le fruit de nombreux facteurs. L'éloignement des océans et le massif des Vosges sont à l'origine d'un climat sec et de températures contrastées, et d'étés orageux. Le Rhin forme l'artère de l'Europe. De nombreuses villes et une population dense s'y sont développées. Strasbourg, occupe une place de carrefour expliquant une palette de cépages européens. La multitude de petits producteurs offre d'infinies variations aux caractères des vins.
Le village de Westhoffen	L'identité de Westhoffen se trouve dans son histoire et ses paysages. Le village est fortifié depuis le XIIème siècle. Le paysage vallonné a pour origine l'effondrement du sous sol. Préservé de l'érosion, on y trouve les argiles sources de fraîcheur et de minéraux, les calcaires et les grès. La proximité de la forêt est source de fraîcheur et de biodiversité.
Le producteur	Domaine Ansen Viticulteurs et coopérateurs, ma famille cultive une véritable tradition vigneronne dont les traces remontent à 1613. Je deviens œnologue et ingénieur IAA à Bordeaux. J'exerce mon métier au contact de passionnés, aux USA, en Australie et en 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 chef de culture formé à Bergerac. Je cultive une multitude de petites parcelles, favorisant de nombreuses niches écologiques (bordures, murets, talus). Mes vignes se situent dans un rayon d'1 à 2 km ; ce qui préserve ma récolte avant d'arriver en cave. La taille (Guyot alterné), l'ébourgeonnage et les labours visent à obtenir des vins sains et équilibrés. Le travail en raisins entiers, l'élevage en cuve inox et l'absence de liège contribuent à l'excellence de mes vins. 100 % récolte manuelle 100 % des vins de mes propres vignes 100 % capsule à vis

www.ansen.fr

DOMAINE ANSEN 2 place du Docteur Nessmann
67310 Westhoffen

daniel@ansen.fr

06 52 60 99 90