

Alsace «Geierstein riesling »

AOC	Alsace lieu-dit <u>GEIERSTEIN</u> candidat premier cru
Année de plantation	1981 Sélection clonale 4500 plants par hectare
Cépages	100 % <u>riesling</u>
Date de récolte	24 et 25 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	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 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. 3230 bouteilles en 2020. Bouchage capsule Stelvin, gage de bouquet, de régularité et de longévité.
Rendement	52 hl/ha
Analyses	Alcool : 13 % Sucres résiduels : < 2 g/l Acidité totale : 7,01 g/l éq. tartrique SO ₂ total : 58 mg/l Acidité volatile : 0,32 mEq/l 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.



La France	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 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 culturel, expliquant une palette de cépages européens. Le vignoble alsacien forme un vaste ensemble viticole avec le pays de Bade, le Palatinat et la Rhénanie. 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'effondrement de la croûte terrestre. Ces reliefs peu érodés offrent des marnes sources de fraîcheur et de minéraux, des calcaires et des grès. La proximité de la forêt est contributive à un environnement frais et riche de biodiversité. Le vignoble est uniquement implanté sur des secteurs vallonnés et en pente, totalement dépourvus de plaine. De nombreux lieux-lits apportent des caractères originaux aux vins : Struch, Elmen, Lerchensand, Sal Weingarten, Steig, Geierstein.
Le producteur	<p>Domaine Ansen</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>100 % récolte manuelle</p> <p>100 % des vins de mes propres vignes</p> <p>100 % capsule à vis</p>