

# Vin Orange

## Alsace « Lerchensand sylvaner »

AOC	Alsace lieu-dit <u>Lerchensand</u> , candidat premier Cru Imaginez une petite colline rafraîchie par une brise permanente, exposée au sud et plantée en terrasses.
Année de plantation	1965, 1967, 1969, 1989 Assemblage de sélections massales et de clones. 4900 pieds par hectare
Cépage	100 % <u>Sylvaner</u>
Date de récolte	30 septembre 2019
Climat du Millésime	Sécheresse et chaleur résumant ce millésime mémorable.
Situation géologique	Le <u>Lerchensand</u> repose sur des marnes du Trias, baptisées Keuper par les géologues allemands. 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 des traces de gypse. La fraîcheur et la pauvreté de ce sol régulent le développement de la vigne. L'exposition sud-sud-est et l'éloignement des forêts offrent une durée d'ensoleillement importante. La faible altitude et l'éloignement des cours d'eau s'accompagnent de températures nocturnes douces.
Vinification	Récolte et trie manuelles. Eraflage partiel (70%). 14 jours de cuvaison avec pigeages et remontages. Cuvée obtenue exclusivement à partir de vin de goutte. Aucun sulfite ajouté. Vin obtenu sans irrigation, sans acidification, sans désacidification, sans chaptalisation, sans barriques, sans copeaux.
Mise en bouteille Production	Mise en bouteille sans filtration, ni collage : 6 août 2020. 2820 bouteilles (transparentes) pour 2019. Bouchage capsule Stelvin, gage de bouquet, de régularité et de longévité.
Rendement	46 hl/ha
Analyses	Alc. : 12,9 % Sucres résiduels < 2 g/l S <sub>02</sub> total : 14 mg/l Acidité tot. = 4,5 g/l pH = 3,51 Vin biologique, et organique certifié par Ecocert FR-BIO-01
Gastronomie	Un nez de caractère, une bouche souple et charpentée. Accords à privilégier avec des mets peu acides, et salés : brandade de morue, quiche, tapas, fougasse, pissaladière, haddock fumé, par exemple.  Température de service : 12 à 14°C . Garde : 10 ans <b>PASSAGE EN CARAFE RECOMMANDÉ</b>



---

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. Préservés 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	<b>Domaine Ansen</b> 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. <b>100 % récolte manuelle</b> <b>100 % des vins de mes propres vignes</b> <b>100 % capsule à vis</b>

---

---

---

---