

# Les Marnes Noires

AOC	Crémant d'Alsace
Année de plantation	1982 et 2014
Cépages	<u>Chardonnay</u> et <u>Pinot blanc</u>
Date de récolte	7 septembre 2017
Climat du Millésime	400 litres, c'est la quantité de pluie mesurée au m <sup>2</sup> de novembre 2016 à octobre 2017, soit des précipitations historiquement parmi les plus faibles. Conforme à mes exigences, mon travail contribue à l'équilibre entre mes vignes et leur sol, sans recours à l'irrigation.
Situation géologique	Les vignes sont cultivées sur des sols de marnes, de couleur noire. C'est un terroir propre à Westhoffen et aux villages limitrophes. Il se caractérise par son inertie thermique et sa richesse en sels de magnésium.
Vinification	Récolte manuelle et traitement des raisins par gravité. Rendement au pressurage limité à 50 l pour 100 kg. Fermentation lente.
Mise en bouteille /production	Mise en bouteille manuelle : décembre 2017. 450 magnums, exclusivement. Dégorgement septembre 2019
Rendement	60 hl/ha
Analyses	Alcool : 12,5 % Sucres résiduels : 6 g/l Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01
Gastronomie	Cuisine végétarienne, feuilletés, crustacés. Température de service : 6°C .
Etiquette	L'étiquette mets en valeur une création de l'artiste Maïeul Adenot. L'oeuvre originale est une gravure sur bois, sans titre. Le mouvement des personnages rappelle le travail de ceux qui cultivent la terre... Ou bien la Terre, que la spirale centrale représente symboliquement.



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. Le village est fortifié depuis le XII <sup>ème</sup> siècle. 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 dépourvu de plaine. De nombreux lieux-lits apportent des caractères originaux aux vins : Struch, Elmen, Lerchensand, Sal Weingarten, Steig, Geierstein, Ritzmann, Kley, Ramenflug,
Le producteur	<p><b>Domaine Ansen</b></p> <p>Viticulteurs et coopérateurs, ma famille cultive une véritable tradition vigneronne dont les traces remontent à 1613. Je deviens œnologue et ingénieur 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. 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>