

# Alsace « Elmen pinot gris »



AOC	Alsace lieu-dit <u>ELMEN</u> , candidat premier Cru.
Année de plantation	1990 & 1999 Sélection de clones. 4800 pieds par hectare
Cépage	100 % <u>Pinot gris</u>
Date de récolte	8 octobre 2022
Climat du Millésime	En 2022, un printemps sec a été suivi d'un été marqué par des vagues de chaleur successives et peu de pluie. Des épisodes pluvieux sont venus soulager la sécheresse à partir de la seconde moitié d'août. Nos vendanges se sont déroulées entre le 5 septembre et le 11 octobre.
Situation géologique	Une croupe d'argiles noires : l' <b>Elmen</b> bénéficie du drainage naturel de la pente, de la douceur de basse altitude. Le pinot gris s'y trouve en adéquation avec des sols frais et peu fertiles.
Vinification	Récoltés manuellement, les raisins sont traités par gravité. Fermentation à basse température en levures indigènes. Elevage en cuve inox pendant 12 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 : 28 août 2023. 1700 bouteilles en 2022. Bouchage capsule Stelvin, gage de bouquet, de régularité et de longévité.
Rendement	54 hl/ha
Analyses	Alcool : 13,5 % Sucres résiduels : 36 g/l S02 total : 100 mg/l Acidité tot. = 5,1 g/l Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01
Gastronomie	Apéritif, volailles, porc, saumon, foie gras, champignons, quiches, fromages types Comté, Beaufort, Abondance, cuisine au piment (Mexique, Thaïlande). Température de service : 8 à 10°C . Garde : 10 à 30 ans.



[www.ansen.fr](http://www.ansen.fr)

**DOMAINE ANSEN** 2 place du Docteur Nessmann  
67310 Westhoffen

daniel@ansen.fr

06 52 60 99 90

---

Mes vins s'inscrivent dans une tradition gastronomique où un bon repas ne va pas sans une bouteille bien choisie.

---

L'Alsace 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. 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 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 de Clare (Australie méridionale), chez un négociant d'Ammerschwihr, et 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. Dès le départ, je m'engage en bio. Depuis 2016, j'emploie un vigneron formé à Bergerac.

Mes vignes se situent dans un rayon d'1 km ; ce qui préserve ma récolte avant d'arriver en cave. Je cultive de petites parcelles : 80 % pente et 20 % en terrasses. Les interventions manuelles favorisent le micro-climat des grappes et visent des vins sains et équilibrés.

**0 % irrigation**  
**100 % d'eau de pluie pour les traitements de la vigne**  
**100 % récolte manuelle**  
**100 % capsule à vis**  
**100 % des vins de mes propres vignes**: tout au long de l'année nous faisons le lien entre le terroir, le développement de la vigne, la vinification et le goût du vin. Plutôt que de contrôler la qualité d'achats de raisin, nous investissons dans le travail dans nos vignes.

---

---

---

**[www.ansen.fr](http://www.ansen.fr)**

**DOMAINE ANSEN** 2 place du Docteur Nessmann  
67310 Westhoffen

daniel@ansen.fr

06 52 60 99 90