

Pinot gris « Alsace »

AOC	Alsace
Année de plantation	1990, 1995, 1999 et 2005 Assemblage de clones. 5000 plants par hectare
Cépages	100 % <u>pinot gris</u>
Date de récolte	25 septembre 2023
Climat du Millésime	En 2023, un hivers sec a été suivi d'un printemps maussade. De belles conditions estivales ont conduit à un millésime précoce. Des épisodes pluvieux sont venus soulager la sécheresse à partir de la seconde moitié de juillet. Nos vendanges se sont déroulées entre le 7 septembre et le 11 octobre, à la faveur d'une arrière saison estivale.
Situation géologique	Pentes douces exposées au nord et reposant sur les marnes noires.
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 : 12 août 2024. 1850 bouteilles en 2023. Bouchage capsule Stelvin, gage de bouquet, de régularité et de longévité.
Rendement	52 hl/ha
Analyses	Alcool : 13 % Sucres résiduels : 5 g/l Acidité totale : 6,6 g/l éq. tartrique SO ₂ total : 44 mg/l pH : 3,2 Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01
Gastronomie	Volailles, fromages crémeux, saumon fumé, poissons en sauce



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 peu venté, sec, de températures contrastées, et d'étés orageux. 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. 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'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 Domaine 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 à 2 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.
