

# Pinot Noir

## « Vieilles Vignes »

	Vin de France
Année de plantation	1981 Sélection clonale 5500 plants par hectare
Cépages	100 % <u>pinot noir</u>
Date de récolte	19 septembre 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.
Situation géologique	Mon vignoble est cultivé sur les contreforts des Vosges. Des parcelles pentues et un climat contrasté sont à l'origine de mon style de vins nerveux en bouche et complexes au nez. Cette parcelle est cultivée sur des sols de marnes. Mon père y a introduit une rangée de pommiers qui apporte ombrage et biodiversité.
Vinification	Récolte et trie manuelles. Eraflage partiel (60%). 13 jours de cuvaison avec pigeages et remontages. Fermentation par les levures indigènes et élevage sur lies fines. Aucun sulfite ajouté.
Mise en bouteille /production	Mise en bouteille : mai 2023. 5425 bouteilles en 2022.
Analyses	Alcool : 12 %                      Sucres résiduels : < 1 g/l Acidité totale : 5,75 g/l éq. tartrique SO <sub>2</sub> total : <15 mg/l USDA 100 % organic - Vin Méthode Nature Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01



---

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.

---

**Le producteur** **9 cépages** : auxerrois, pinot blanc, pinot gris, pinot noir, riesling, sylvaner, gewurztraminer, chardonnay, muscat Ottonel.  
**7 lieux-dits** : Struch, Elmen, Lerchensand, Sal Weingarten, Steig, Ostenberg, Geierstein.  
**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 d'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. Depuis 2016, j'emploie un vigneron formé à Bergerac.  
Je cultive de petites parcelles, 80 % en pente et 20 % en terrasses. Mes vignes sont récoltées à la main dans un rayon d'1 à 2 km ; ce qui préserve ma récolte avant d'arriver en cave. Les interventions manuelles favorisent le micro-climat des grappes et visent des vins sains et équilibrés. Le travail en raisins entiers, l'élevage en cuve inox et l'absence de liège contribuent à des vins de garde.  
**0 % irrigation**  
**100 % récolte manuelle**  
**100 % des vins de mes propres vignes**

---