

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	20 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	Mon vignoble est cultivé sur les contreforts des Vosges. L'abondance de marnes et un climat contrasté sont à l'origine de mon style de vins frais et nerveux. Dans cette parcelle, une rangée de pommiers apporte ombrage et biodiversité depuis 2001.
Vinification	Récolte et trie manuelles. Eraflage partiel (60%). 10 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 : août 2024. 2300 bouteilles en 2023.
Analyses	Alcool : 12 % Sucres résiduels : < 1 g/l SO ₂ total : <15 mg/l USDA 100 % organic - Vin Méthode Nature Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01
Gastronomie	Mes vins s'inscrivent dans une tradition gastronomique où un bon repas ne va pas sans une bouteille bien choisie. Avec cette cuvée, essayez une omelette, des salaisons, une tome de montagne, un burger-frites.



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 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. Dès le départ, je m'engage en bio. Depuis 2016, j'emploie un vigneron formé à Bergerac.
Je cultive de petites parcelles, 80 % en pente et 20 % en terrasse. Mes vignes sont récoltées à la main dans un rayon d'1 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 % d'eau de pluie pour les traitements de la vigne
100 % récolte manuelle
100 % capsule à vis
100 % des vins de nos 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 de nos vignes.
