

Alsace « Lerchensand riesling »



AOC	Alsace lieu-dit <u>Lerchensand</u> , candidat premier Cru Imaginez une petite colline exposée au sud et plantée en terrasses.
Année de plantation	1956 et 1990 Assemblage de clone et sélection massale 4500 pieds par hectare
Cépage	100 % <u>Riesling</u>
Date de récolte	14 octobre 2019
Climat du Millésime	Sécheresse et chaleur résument ce millésime mémorable.
Situation géographique	Le Lerchensand repose sur des marnes du Trias, baptisées Keuper par les géologues allemands. Formé lors de l'évaporation d'une mer ancienne, ce terroir est composé d'argiles de couleurs grise, jaune et mauve, extrêmement riches en sels. On y trouve du gypse. La fraîcheur et la pauvreté de ce sol régulent le développement de la vigne. L'exposition sud-sud-est et l'éloignement des forêts offrent une durée d'ensoleillement importante. La faible altitude et l'éloignement des cours d'eau s'accompagnent de températures nocturnes douces.
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 totales. Vin obtenu sans irrigation, sans acidification, sans désacidification, sans chaptalisation, sans barriques, sans copeaux.
Mise en bouteille / production	Mise en bouteille : 6 août 2020 après une seule filtration. 1620 bouteilles en 2019. Bouchage capsule Stelvin, gage de bouquet, de régularité et de longévité.
Rendement	26 hl/ha
Analyses	Alcool : 13,5 % Sucres résiduels : 16 g/l S0 ₂ total : 88 mg/l Acidité tot. = 6,9 g/l pH = 3,04 Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01
Gastronomie	Viandes blanches, poissons gras, cuisine épicée (Thaïlande, Mexique), fromages affinés, noix de Saint-Jacques, plats aigres-doux. Température de service : 8 à 10°C . Garde : 10 à 30 ans.



DOMAINE ANSEN 2 place du Docteur Nessmann
67310 Westhoffen

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'innombrables 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 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 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.

DOMAINE ANSEN 2 place du Docteur Nessmann
67310 Westhoffen