

La vigne est une liane

Mieux que nous, elle sait produire des fruits mûrs. C'est sur cette intuition que nous fonctionnons en biologie, vignes vivantes, depuis 2002 pour la partie originelle, depuis 2007 en certification officielle, après reprise de 2 ha. Les équilibres de nos vins se construisent dans leurs terroirs d'origine par le simple cycle annuel de la vigne. Ils reposent sur la capacité de chaque cépage à mûrir dans la plus grande biodiversité possible.

La vigne, qui est une liane, a accumulé durant des millénaires une expérience et une aptitude à libérer des fruits mûrs, pour se reproduire et s'adapter à des conditions changeantes, bien supérieure aux techniques humaines, particulièrement celles développées aux cours des 50 dernières années. Notre quête du vin consiste donc bien davantage à vivre avec la vigne, qui nous cultive par ses comportements, qu'à chercher à la dominer ou la contraindre à produire des fruits qu'elle ne saurait mûrir.



Vinification minimaliste

Un moût issu de raisins mûrs (ou sur-mûris) et sains est équilibré et fermente spontanément pour donner naissance à des vins typés.

Les cycles végétaux permis par chaque terroir (sous-sol, puissance organique, pentes et orientation, c*pages, flores naturelles,...), le choix de la date de vendange, la préservation des qualités du jus contenu dans les baies déterminent les équilibres de nos vins.

Nos raisins sont cueillis, manuellement en caisse (trouées...) de 20 à 35 kg, au fur et à mesure de la maturité de chaque cépage/parcelle.

Déposés entiers dans le pressoir, le jus est recueilli par gravité dans des cuves de débourbages, équipées de serpentins. La durée des pressoir varie de 6 à 10 heures, les paliers sont longs et les variations de pression très progressives de manière à limiter les rebêches ; les taux de bourbes sont très faibles (< 1%). La stabulation à froid des moûts, rafraîchis si nécessaire à 8-10 °C dure 1 à 2 jours ; en cave, la remontée de la température à 12-13°C nécessite 6 à 8 jours ; les moûts démarrent alors spontanément leur fermentation...

Nos terroirs conduits en grande biodiversité signent des équilibres de vins typés et authentiques

**Alsace communale
Wolxheim riesling**

orientation sud /sud/est – jusqu'à 300 m, sols calcaires blancs, caillouteux et lents à se réchauffer, matière organique stable, légumineuses très variées, orchidées au sommet
fruité, gras, vertical sur socle d'acidité
se fond à partir de 3-5 ans

**Alsace lieu-dit
Rothstein**

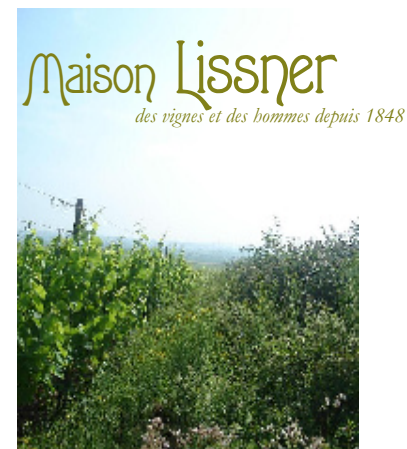
pende forte orientée au sud, à l'abri du front de carrière
sols pauvres de grès, siliceux, lierre terrestre, ombellifères
floral, salin, en dentelle
s'ouvre en 2-3 ans

**Lieux-dits des
Collines du Horn**

pentons doux, argilo-calcaires, recouvertes de loess pour partie ; sols riches, graminées, fraisiers, salsifis, aristoloches,..
pinots amples et généreux, chardonnay fruités, sylvaner salins, rouges souples

**Alsace Grand Cru
Altenberg de Wolxheim**

piton de calcaire oolithique au sommet (Horn) sur marnes du Keuper, plein sud, en amphithéâtre ; flore très diversifiée, méditerranéenne au sommet : muscaris, gypsophile, serpolet, origan, lin, sanguisorbe, oeillet, asters,..
complexe, épicé, puissant, en largeur
maturation lente en 5 ans
grande garde, de 15 à 20 ans



16 rue de Strasbourg 67120 Wolxheim
www.lissner.fr

La vigne est notre jardin,

depuis plus de 10 ans, notre quête de cohérences passe par des expérimentations à mener, des identités à découvrir et faire connaître, le tout à long terme. Nos vignes conduites en faune et flore sauvages, nous permettent de cueillir des raisins entiers, mûrs ou surmûris, en harmonie avec les paysages travaillés par les générations qui nous ont précédés : taille tardive, roulage ou fauchages la veille des vendanges, rameaux tressés, récolte en raisins entiers, pressurages lents, chai environnemental enterré, ...

Sans ajouts ni retraits, les jus pressés fermentent spontanément. Essentiellement lors de la mise en bouteilles, l'ajout éventuel de sulfites doit rester bien en deçà des maxima autorisés pour les vins biologiques, en particulier pour conserver le caractère aromatique et ouvert de nos vins. Les analyses post-mise et certifications sont disponibles sur simple demande.

[info @ lissner.fr](mailto:info@lissner.fr)