

Gewurztraminer d'Alsace.
Puissant et tellement
délicat.*



VA VINS ALSACE | Tant de personnalité(s)

* L'unicité des terroirs alsaciens et le travail des vignerons lui confèrent une forte richesse aromatique
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

JANVIER - FÉVRIER / 2020 - N°5

Le Mag.

#DRINKALSACE

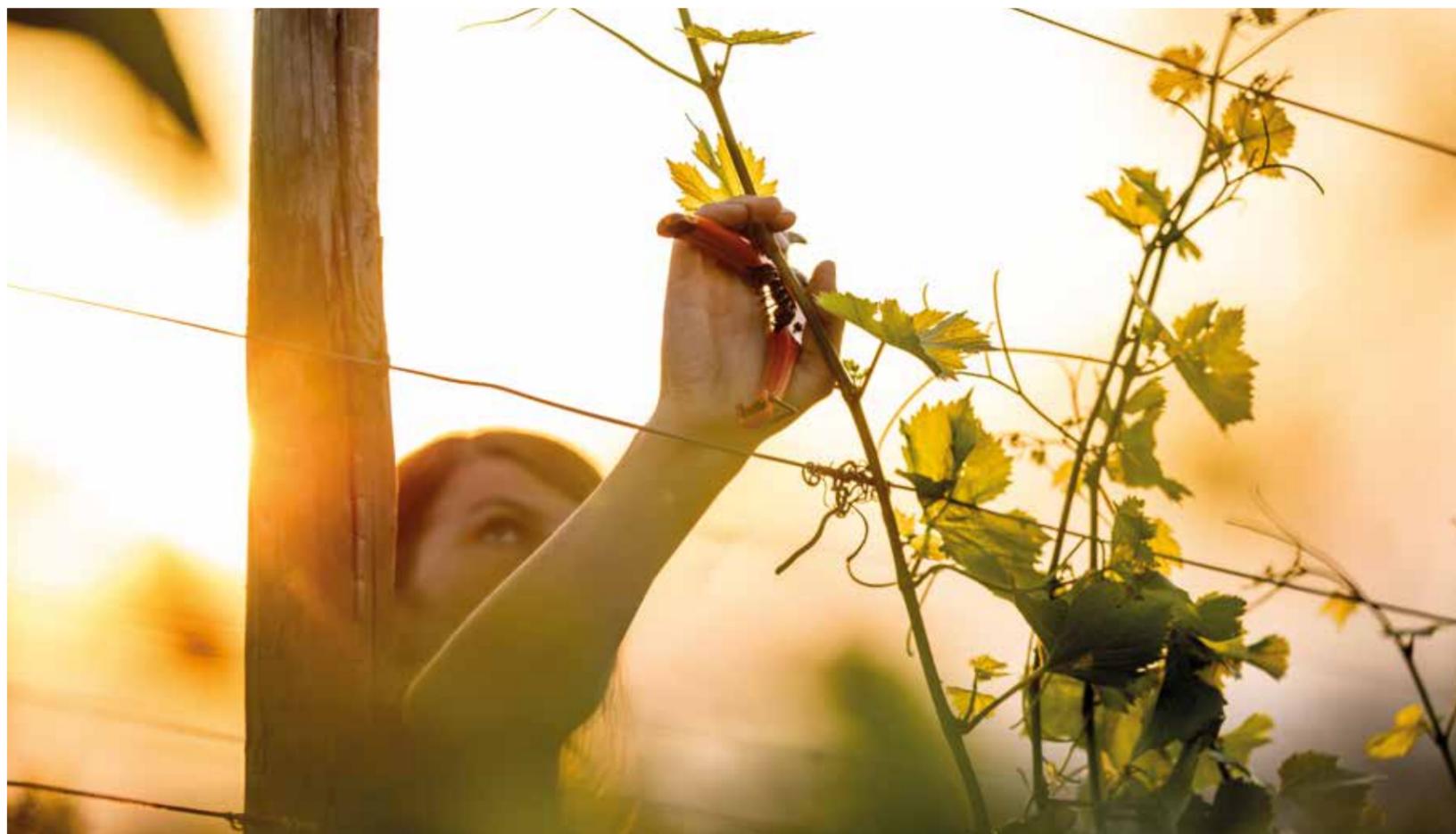


Magazine gratuit

VA VINS ALSACE

BIO ET BIODYNAMIE EN ALSACE :
des racines anciennes, des vignerons
engagés

MILLÉSIMES ALSACE 2020 :
le salon 100% au cœur des
tendances montantes



03

EDITO

04

C'EST DANS L'AIR !

06

DOSSIER

› Millésimes Alsace 2020, le salon international des Vins d'Alsace, 100% Pro, 100% au cœur des tendances montantes

08

LE SUJET DU MOIS

› Bio et biodynamie en Alsace : des racines anciennes, des vignerons engagés

12

LA SÉLECTION #DRINKALSACE

› Spéciale bio et biodynamie

14

PARLEZ-VOUS ALSACE ?

› Zoom sur le Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé

15

AGENDA #DRINKALSACE

ÉDITO

Si l'on peut désormais reconnaître *le goût des pesticides dans le vin* (ouvrage de Gilles-Éric Séralini et Jérôme Douzelet, Editions Actes Sud), peut-on trouver un style ou un goût bio ? Non, bien au contraire, cette pratique vertueuse ne fait que renforcer la puissance du terroir, et cela est d'autant plus marquant dans une région comme l'Alsace, véritable mosaïque géologique aux nuances infinies...

Le vigneron ou la vigneronne converti(e) cultive ainsi ses terres dans le plus grand respect de l'écosystème, le menant à une seule quête : obtenir un raisin sain ! Le jus de ce fruit si complexe et mystérieux va tout simplement se transformer sous l'action de levures naturelles pour obtenir cette boisson qui reste le socle de notre culture.

Depuis 2012, le label bio étend donc le champ d'action à la cave et la vinification alors que jusque là, seul le raisin était issu de l'agriculture biologique.

C'est donc à l'Homme qu'incombe des décisions telles que la date de vendanges, la durée du pressurage, l'élevage, comment protéger son moût ou son vin de l'oxydation ou des bactéries etc... Ces choix contribuent à élaborer les plus grands blancs –et bientôt rouges- de France et du monde !

Vu de l'extérieur, ce petit vignoble longiligne impose le respect sur le sujet du « bio ». Un climat propice mais surtout une culture intergénérationnelle du bon sens paysan qui est ici plus présent qu'ailleurs. Il ne reste donc plus qu'aux trois-quarts restant du vignoble à se convertir !

Voici l'heure pour vous de partir à la rencontre de ces défenseurs de la nature, qu'ils soient vignerons à la tête de petite structure, ou bien engagés dans la tradition coopérative si importante dans la région, ou encore négociants. Une première sélection se lit dans ces pages, mais rien ne vaut une visite dans ces terres rhénanes, pionnières en la matière ! Du nord au sud de ce beau vignoble, vous pourrez admirer un ensemble où la sauvegarde de l'aérien et du souterrain ne cesse de croître. Vous découvrirez le regard bienveillant de ces protecteurs sur leur végétal, leur analyse sur les effets de cette culture bénéfique et, finalement, le résultat dans le verre, avec des vins toujours plus précis, encore plus complexes... Bref, une lecture délicieuse, préambule à notre RDV biennal, l'incontournable salon Millésime Alsace !

Caroline Furstoss

Co-fondatrice de sommelierparticulier.com et membre du comité de dégustation de la Revue du vin de France

Le Mag #DrinkAlsace
Un magazine édité par le CIVA

12 avenue de la Foire-Aux-Vins
BP 11217
68012 Colmar Cedex
France

Directrice éditoriale
Aurélia Sovic

Réalisé par Rouge Granit
20 rue Curie
69006 Lyon
04 37 65 08 59

Coordination
Isabelle Parat

Ont participé à la rédaction
Isabelle Parat et
Juliette Guillermin

Création Graphique
www.panplume.fr

Impression
Graphi:Scann Imprimerie

Faites-nous part de vos actualités à
iparat@rouge-granit.fr

Iconographie
ZVARDON-ConseilVinsAlsace
FLORENCE-ConseilVinsAlsace
VUANO-ConseilVinsAlsace

Contact Presse | Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace
Aurélia Sovic - a.sovic@civa.fr - 03 89 20 16 20
12 avenue de la Foire aux Vins - 68000 Colmar

Contact Presse | Rouge Granit | Laurent Courtial
Audrey Dupont - adupont@rouge-granit.fr - 06 46 96 65 63
20 rue Curie - 69006 Lyon

01 UN CRÉMANT ZÉRO DOSAGE POUR GUSTAVE LORENTZ



À l'occasion de ses 10 ans de conversion à l'Agriculture Biologique, la **Maison Gustave Lorentz** élargit sa gamme de Crémant d'Alsace en lançant un **Crémant Zéro Dosage**. Issu d'un assemblage de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Blanc à quantités égales, ce Crémant d'Alsace présente des bulles fines et persistantes. En bouche, il offre des arômes citronnés et des bulles rafraîchissantes. Ce vin souple est doté d'une belle longueur. Idéal à l'apéritif ou pour accompagner un tartare de daurade aux agrumes.

Maison Gustave Lorentz, 91 rue des Vignerons, 68750 Bergheim
Tel. 03 89 73 88 07
www.gustavelorentz.com



02 82 CAVES ALSACIENNES LABELLISÉES « VIGNOBLES & DÉCOUVERTES »

Le Label « **Vignobles & Découvertes** », attribué par Atout France, vise à distinguer les destinations proposant une offre complète et pertinente sur la thématique du vignoble. Une belle gratification pour l'Alsace et sa célèbre Route des Vins : ce sont ainsi **82 caves et domaines viticoles** qui sont désormais labélisés. De quoi accroître encore un peu plus la visibilité et l'attractivité du vignoble alsacien.

03 « CALIXTE 5 », LA NOUVELLE GAMME DE CRÉMANT D'ALSACE DE LA CAVE DE HUNAWIHR

La **Cave Vinicole de Hunawihr** complète sa gamme de Crémant d'Alsace avec deux nouvelles cuvées : « **Calixte 5 Brut** » (100% Pinot Blanc) et « **Calixte 5 Rosé** » (100% Pinot Noir). Le terme Calixte fait écho à la gamme existante qui doit son nom au Pape Calixte II passé par Hunawihr en 1123. Le chiffre 5 fait quant à lui référence aux 5 étapes primordiales dans l'élaboration d'un Crémant d'Alsace. Fermentés en barriques, vieillis 16 mois sur lattes et faiblement dosés, ce sont de grands vins de gastronomie.

Cave vinicole de Hunawihr, 48 route de Ribeauvillé, 68150 Hunawihr
Tel. 03 89 73 61 67
www.cave-hunawihr.com



04 UN GEWURZTRAMINER « ZÉRO SULFITES » AU DOMAINE BERNARD SCHERB & FILS

Cela fait 4 ans que le **Domaine Scherb** élabore une gamme sans sulfite. Après le Crémant d'Alsace, le Riesling et le Pinot Gris, le dernier né est le Gewurztraminer. Ce **Gewurztraminer « Zéro Sulfites »** offre un nez fruité avec des arômes de rose. En bouche, il développe des touches épicées et une belle acidité.

En termes de vinification, cela oblige à produire des vins secs, sans aucun sucre résiduel. Au domaine, la technologie se met ainsi au service de la qualité et un générateur d'azote permet d'inertiser la cuverie et les bouteilles.

Domaine Bernard Scherb & Fils
3 rue Basse 68420 Guebenschwihr
Tel. 03 89 49 21 49 - www.scherb.fr



05 LE DOMAINE HAULLER DÉVOILE SA NOUVELLE GAMME « HÉRITAGE »

Ludovic et Guillaume Hauller incarnent la 8ème génération de vignerons de la famille. Ensemble, ils ont souhaité insuffler dynamisme et renouveau au **Domaine Hauller** en imaginant une toute nouvelle gamme issue d'une sélection parcellaire de vieilles vignes tirant le meilleur des terroirs familiaux. Baptisée « **Héritage** », cette gamme se décline à travers trois cépages emblématiques : Riesling, Pinot Gris et Pinot Noir. Un pari réussi pour ces flacons gravés, alliant élégance et finesse.

Famille Hauller, 1 rue du Muscat, Z.A du Wasen,
67650 Dambach-La-Ville - Tel. 03 88 92 40 00
www.louishauler.com



06 UNE NOUVELLE CUVÉE PLACÉE SOUS LE SIGNE DE LA RARETÉ POUR BESTHEIM

Fruit d'une exigence et d'une quête perpétuelle de qualité, le **Gewurztraminer 2017 Sélection de Grains Nobles** signé **Bestheim** est un vin rare, bénéficiant d'une concentration exceptionnelle et d'une complexité aromatique remarquable. Bestheim dévoile non seulement une cuvée totalement inédite, mais également une nouvelle identité moderne et raffinée. Un joli moyen de rendre hommage au savoir-faire et à la singularité de ses viticulteurs.

Bestheim, 3 rue du Général de Gaulle,
68630 Bennwihr - Tel. 03 89 49 09 29
www.bestheim.com



07 UN COFFRET POUR CÉLÉBRER LES 125 ANS DE LA CAVE DE RIBEAUUVILLÉ

À l'occasion de ses 125 ans, la **Cave de Ribeauvillé** (plus ancienne cave coopérative de France) lance un coffret en édition spéciale et présente son **Riesling 2017 lieu-dit Silberberg de Rorschwihr**. Son habillage détonnant reflète l'image de la cave, animée par la passion et le dynamisme. Un grand vin blanc issu d'un terroir d'exception, marqué par sa minéralité, sa structure et sa longueur en bouche. Un vin à apprécier dès aujourd'hui ou à déguster dans les 15 ans.

Cave de Ribeauvillé, 2 route de Colmar,
68152 Ribeauvillé - Tel. 03 89 73 20 35
www.vins-ribeauville.com

MILLÉSIMES ALSACE 2020, LE SALON INTERNATIONAL DES VINS D'ALSACE, 100% PRO, 100% AU CŒUR DES TENDANCES MONTANTES

Dès sa création en 2012, MILLESIMES ALSACE s'est positionné comme une vitrine de l'excellence alsacienne. Pour sa 5^{ème} édition, et sa première à Strasbourg, ce salon biennal mettra en avant l'expertise d'un vignoble qui travaille et se réinvente, d'un vignoble qui ose et propose de nouvelles alternatives. Soyez présents à l'une et l'autre de ces 2 journées de rencontres.



UN MARCHÉ DES VINS EN MUTATION, UN SALON QUI S'ADAPTE

Le marché mondial du vin se transforme, les habitudes de consommation évoluent, de nouvelles tendances apparaissent, se confirment, deviennent incontournables. En cette période de turbulences, les Vins Blancs démontrent qu'ils ont le vent en poupe et surtout qu'ils savent déployer les arguments leur permettant de répondre à ces nouvelles tendances du marché.

L'avenir est aux blancs, aux bulles et nouveaux types de rouge.

JOURNÉE 1 : LE MEILLEUR DE L'ALSACE EN MODE SALON !

Cette première journée est réservée aux rencontres pros au Palais des Congrès de Strasbourg. Vous pourrez y retrouver plus de 120 vigneron et déguster dans ce lieu unique plus de 1000 Vins d'Alsace sélectionnés tout spécialement pour vous. Retrouvez les grands noms, les petits producteurs et jeunes talents du vignoble alsacien.

JOURNÉE 2 : DU JAMAIS VU AVEC DES DÉGUSTATIONS ITINÉRANTES DANS DES LIEUX GRANDIOSES !

Pour cette seconde journée, le vignoble s'invitera en ville et offrira aux visiteurs l'opportunité unique de participer à l'un des 5 circuits de dégustations répartis dans Strasbourg :

- Les Vins d'Alsace, le sens du sacré
- Les Vins d'Alsace, la force de la création
- Les Vins d'Alsace, à l'avant-garde
- Les Vins d'Alsace, de nouvelles latitudes
- Les Vins d'Alsace, le vignoble de Strasbourg et la Couronne d'Or

Retrouvez les vigneron et une sélection originale de vins dans des lieux prestigieux et insolites, parfois ouverts tout spécialement pour les Vins d'Alsace.

**TROUVEZ LES BONS CONTACTS, DÉNICHEZ DES PÉPITES,
APPRÉHENEZ LES NOUVELLES TENDANCES, RETROUVEZ-NOUS
LES 15 & 16 JUIN PROCHAINS À STRASBOURG !**

**Les Vins d'Alsace se révèlent pour réveiller le marché du vin !
Soyez présents et participez à ce réveil !**



BIO ET BIODYNAMIE EN ALSACE : DES RACINES ANCIENNES, DES VIGNERONS ENGAGÉS

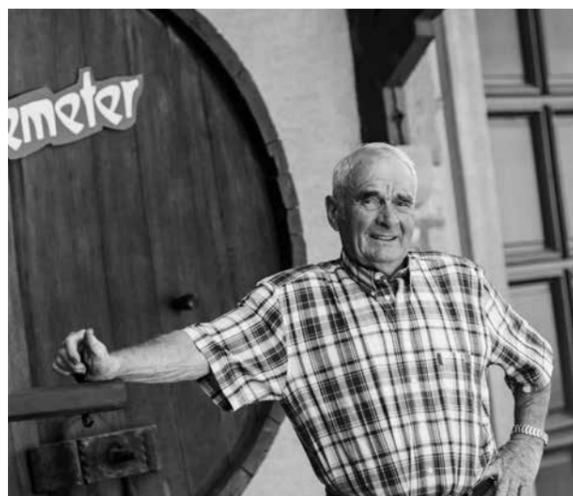


La prise de conscience des enjeux environnementaux, en particulier climatiques et de préservation de la biodiversité, est aujourd'hui mondiale. La majorité s'accorde sur la nécessité de réinventer un modèle agricole soutenable permettant de travailler la terre sans l'épuiser et de nourrir sainement une population croissante.

Au plus proche des terroirs, les vigneronnes sont en première ligne des combats à mener et, très souvent, ouvrent la voie à l'ensemble du monde agricole. C'est le cas en Alsace, un vignoble à taille humaine, au cœur d'une région dont la sensibilité environnementale est ancienne.

En 2020, l'Alsace compte 424 viticulteurs engagés en bio, soit plus de 19% du vignoble alsacien. Ainsi, en Alsace, 1 hectare de vignes sur 5 est bio. Une partie d'entre eux pratique également la biodynamie : 52 sont certifiés Demeter et 12 sont certifiés Biodyvin. Cela représente plus de 700 hectares, soit 4,5 % du vignoble.

Le vignoble alsacien, fortement engagé dans la transition écologique, est l'un des vignobles leaders du bio en France et ambitionne d'être le modèle à suivre.



Eugène MEYER

L'ALSACE PIONNIÈRE

Le label AB a été créé en 1985, mais dès le début des années 1970 des vigneronnes alsaciennes se sont mis au bio comme **Pierre et Annette Frick** à Pfaffenheim ou **Henri Bannwarth** à Rouffach. Puis dès 1980, les producteurs alsaciens mettent en place une Organisation Professionnelle de l'Agriculture Biologique en Alsace (OPABA) ; preuve de la volonté de ces vigneronnes de faire évoluer les pratiques et les mentalités.

Sur le plan de la biodynamie, dès 1969, **Eugène Meyer** (à Bergholtz) ouvre la voie à ses pairs. Après un grave empoisonnement aux produits phytosanitaires qui a failli lui ôter la vue, **il décide de travailler différemment, remettant ainsi en question tous ses acquis et connaissances.**

Il adopte dès lors la méthode biodynamique pour ses vignes.

Que faire ? Quand et comment ? Il répond à ces questions en mettant en pratique les principes biodynamiques, lesquels sont basés sur le respect de la vie et de la terre. « La biodynamie demande des connaissances, témoigne-t-il, mais avec un peu de pratique, elle devient très rapidement à la portée de tous ». Avec le temps, « **[elle] est même devenue une passion** ». Et ses clients d'apprécier de trouver chez lui des vins sains et respectueux de l'environnement.

D'abord méfiants, les producteurs voisins du domaine ne tardent pas à s'inspirer de ces pratiques. Convaincus par les résultats obtenus par Eugène Meyer et soucieux de préserver eux aussi leurs terroirs, l'environnement et la biodiversité, plusieurs vigneronnes tout aussi exigeants se tournent également vers la biodynamie dès les années 80 et 90.

Aujourd'hui au Domaine Meyer, c'est désormais François aidé de son fils qui poursuivent le chemin tracé par Eugène.

UNE NOUVELLE GÉNÉRATION TOURNÉE VERS L'AVENIR

Aujourd'hui, la nouvelle génération reprend le flambeau de ses aînés, **se montrant plus exigeante encore**, permettant ainsi à l'Alsace de se positionner parmi les vignobles européens (voire mondiaux) leaders en bio et biodynamie.

C'est notamment le cas au **Domaine Achillée** où **Jean et Pierre Dietrich** ont rejoint leur père qui avait lui-même converti son vignoble en bio en 1999, puis à la biodynamie en 2003. Depuis l'arrivée des deux frères, les raisins ne sont plus apportés à la coopérative et le premier millésime a vu le jour en 2016 avec une volonté affirmée de proposer « **un produit qui ait du sens** ». Cela s'inscrit dans une vraie philosophie basée sur les interactions entre la vigne et l'homme.



Jean et Pierre DIETRICH, Domaine Achillée

Pour eux, la biodynamie est une manière d'être plus attentif au monde qui les entoure, **en laissant faire la nature tout en l'accompagnant** afin d'assurer l'équilibre entre la vigne et son écosystème. Ce travail, basé sur l'observation et la mise en œuvre d'actions ciblées au cas par cas, vise à « **prévenir plutôt que de guérir** ».



Mathilde et Florian BECK-HARTWEG

« C'est également le point de vue de **Florian et Mathilde Beck-Hartweg** qui perpétuent la tradition familiale initiée depuis 16 générations. Le bio est un choix familial et ils veillent à « **travailler de manière humble** », **laissant la vigne s'exprimer**. Ici aussi, les méthodes sont préventives pour assurer la bonne santé de la vigne et laisser tout loisir au terroir d'exprimer son caractère propre.

À l'image de ces représentants de la nouvelle génération, l'Alsace est profondément engagée dans la bio et la biodynamie. Preuve en est, aujourd'hui les deux labels destinés aux producteurs en biodynamie sont tous deux présidés par des vigneronnes alsaciennes : **Olivier Humbrecht** pour **Biodyvin** et **Frédéric Geschickt** pour **Demeter** (dont le siège français se trouve en Alsace, à Colmar).



LA BIODYNAMIE, QU'EST-CE QUE C'EST ?

La biodynamie vise à redynamiser les fonctionnements naturels en composant avec eux plutôt que de chercher à les maîtriser. Elle est certes une pratique agricole peu invasive, respectueuse des terroirs, une méthode de stimulation des forces de vie du milieu naturel, mais aussi une philosophie de vie. Chez de nombreux vignerons celle-ci se traduit de façon multiple : écoconstruction, autoproduction, recyclage, traction animale, géobiologie...

Si les pratiques viticoles convergent souvent, la biodynamie se distingue de l'agriculture biologique par ses « préparations » (tisanes, décoctions et macérations de plantes, compost de bouse, silice de corne) et un usage plus restrictif d'intrants pour permettre une véritable symbiose entre les sols, la vigne et l'humain.

La biodynamie vue par les vignerons

Olivier Humbrecht (Domaine Zind-Humbrecht à Turckheim), président de Biodyvin

« C'est un principe de culture extraordinaire qui va beaucoup plus loin que la simple application d'une recette. La biodynamie permet de comprendre certains principes de fonctionnement de la vigne. Il devient alors beaucoup plus facile d'adapter notre travail pour que la vigne puisse croître en toute sérénité et surtout aussi se concentrer sur la maturation qualitative des raisins. »

Rémy Gresser (Domaine Gresser à Andlau)

« Notre rôle consiste à entretenir un environnement sain, où l'équilibre entre la faune et la flore permet à la vigne de réguler ses échanges avec le milieu naturel, le sol, l'eau et l'espace, qui participent au cycle de la vie. »

Lydie Demangeat-Sohler (Domaine Philippe Sohler à Nothalten)

« L'agriculture biodynamique est une agriculture régénérative et respectueuse du cycle du vivant. Elle prend en compte l'organisme agricole dans son global : l'animal, le végétal et l'humain. Elle se pratique par l'application de préparations biodynamiques et le respect du cycle lunaire à la vigne et à la cave. Ce n'est pas une agriculture qui s'acquière rapidement, il faut prendre son temps pour la comprendre, avoir les bons gestes et l'appliquer aux moments clefs. »

LE BIO ET LA BIODYNAMIE EN ALSACE :



2019

LE BIO



2 974

hectares dont
713 ha en conversion



+38%

en 1 an
+256 ha en 1 an
+486 ha en 5 ans
+732 ha en 10 ans



424

viticulteurs
engagés en bio

+17%

en 1 an
+48 producteurs en 1 an
+84 producteurs en 5 ans
+181 producteurs en 10 ans

L'UN DES PREMIERS VIGNOBLE BIO DE FRANCE



8,9%

des viticulteurs
alsaciens en bio



19,2%

du vignoble alsacien
conduit en bio

LA BIODYNAMIE



700

hectares
dont 550 ha certifiés
par Demeter



4,5%

du vignoble alsacien
conduit en biodynamie

52

 domaines certifiés
Demeter

18

 domaines certifiés
Biodyvin

CARNET D'ADRESSES

Domaine Achillée
50 Rue de Dambach
67750 Scherwiller
03 88 82 20 13
www.achillée.com

Domaine Rémy Gresser
2 Rue de l'École
67140 Andlau
03 88 08 95 88
www.gresser.fr

Domaine Philippe Sohler
80A Route du Vin, 67680
Nothalten
03 88 92 49 89
www.sohler.fr

**Florian & Mathilde
Beck-Hartweg**
5 Rue Clemenceau
67650 Dambach-la-ville
03 88 92 40 20
www.beckhartweg.fr

Domaine Eugène Meyer
21 Rue de Bergholtz Zell
68500 Bergholtz
03 89 76 13 87
www.eugene-meyer.fr

Domaine Zind-Humbrecht
4 Route de Colmar
68230 Turckheim
03 89 27 02 05
www.zindhumbrecht.fr

LA SÉLECTION #DRINKALSACE

SPÉCIALE BIO ET BIODYNAMIE

LES BIOLOGIQUES

01



**AOC ALSACE
GEWURZTRAMINER
2017 « LES NATURES »**
Vins Jean-Baptiste
Adam

Œil | Une robe brillante et cristalline avec des reflets jaunes discrets.
Nez | Floral et épicé, typique du Gewurztraminer d'Alsace.
Bouche | Un véritable festival de fruits exotiques et de notes épicées. La bouche présente un bel équilibre entre fraîcheur, fruit et richesse.
Prix caveau | 11,50 €

02



**AOC ALSACE PINOT
GRIS 2017 LIEU-DIT
RIMELSBERG**
Domaine Baumann-
Zirgel

Œil | Robe jaune or.
Nez | Complexe, le nez s'ouvre sur des notes de miel, de fruits jaunes et d'épices.
Bouche | La bouche surprend par sa rondeur et son harmonie avec de légères notes de sur-maturité. Elle présente une belle longueur.
Prix caveau | 14,00 €

03



**AOC CRÉMANT
D'ALSACE BRUT
BLANC DE BLANCS
2016**
Domaine Boeckel

Œil | Robe or pâle, légers reflets verts.
Nez | Un nez vif et délicat, s'ouvrant sur des notes gourmandes de fruits blancs.
Bouche | La bouche est croquante, la bulle est fine et dynamique. Un bel équilibre entre fruité et acidité.
Prix caveau | 11,00 €

04



**AOC ALSACE GRAND
CRU STEINERT PINOT
GRIS 2017**
Domaine Moltès
Stéphane & Mickael

Œil | Robe aux reflets or paille révélant une brillance cristalline.
Nez | Puissant, il développe des notes de pâte de coing, ananas, abricot et bâton de réglisse, sur une légère sur-maturité.
Bouche | Une expression moelleuse et aromatique, parfaitement équilibrée grâce à une acidité fine et délicate.
Prix caveau | 17,50 €

05



**AOC ALSACE RIESLING
2007 LIEU-DIT
SCHENKENBERG
VENDANGES
TARDIVES**
Domaine Seilly

Œil | Robe dorée.
Nez | Ce vin offre un bouquet très ouvert aux arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs blanches.
Bouche | Elle se poursuit dans le sillage du nez. Soyeuse, elle oscille entre minéralité et rondeur.
Prix caveau | 28,00 €

06



**AOC CRÉMANT
D'ALSACE BRUT
NATURE**
Domaine Vincent Fleith

Œil | Robe brillante.
Nez | Arômes complexes de fruits à chair jaune.
Bouche | La bouche propose des bulles tout en finesse, avec une belle fraîcheur et du croquant.
Prix caveau | 27,80 €

07



**AOC ALSACE GRAND
CRU EICHBERG PINOT
GRIS 2017**
Domaine Albert Hertz

Œil | Robe jaune or intense.
Nez | Un nez généreux suggérant les agrumes confits, les fruits exotiques et le pain grillé.
Bouche | Fidèle à la gourmandise du nez en attaque, la bouche offre une finale ample, vibrante et épicée.
Prix caveau | 20,00 €

08



**AOC ALSACE RIESLING
2015 « LES PIERRETS »**
Domaine Josp Meyer

Œil | Robe brillante.
Nez | Minéral, il exhale des notes de citronnelle et de verveine.
Bouche | Elle associe puissance et fermeté, se prolongeant sur une acidité fine et longue.
Prix caveau | 24,40 €

09



**AOC ALSACE 2016
« GENTIL DE KATZ »**
Vins Clément Klur

Œil | Robe or scintillant.
Nez | Le nez s'ouvre sur des notes de rose typiques du Gewurztraminer. Il évolue ensuite sur des arômes fruités rappelant l'exotisme de la mangue.
Bouche | Souple et élégante, la bouche offre des arômes complexes et charmeurs sur la marmelade d'orange. En finale, une touche minérale s'affirme.
Prix caveau | 13,00 €

10



**AOC ALSACE GRAND
CRU KAEFFERKOPF
GEWURZTRAMINER
2017**
Domaine Etienne
Simonis

Œil | Robe jaune or.
Nez | Légèrement fumé, il s'ouvre sur des notes de rose et de fleur d'oranger.
Bouche | Fine et complexe, elle se dévoile sur des arômes gourmands et chaleureux.
Prix caveau | 15,80 €

Vins Jean-Baptiste Adam
5 rue de l'Aigle
68770 Ammerschwihr
www.jb-adam.com
03 89 78 23 21

Domaine Baumann-Zirgel
5 rue du Vignoble
68630 Mittelwihr
www.baumann-zirgel.com
03 89 47 90 40

Domaine Boeckel
2 rue de la Montagne 67140
Mittelbergheim
www.boeckel-alsace.com
03 88 08 91 02

**Domaine Moltès
Stéphane & Mickael**
10 rue du Fossé 68250
Pfaffenheim
www.vin-moltes.com
03 89 49 60 85

Domaine Seilly
18 rue du Général Gouraud
67210 Obernai
www.seilly.com
03 88 95 55 80

Domaine Vincent Fleith
8 lieu-dit Lange Matten
68040 Ingersheim
www.vincent-fleith.fr
03 89 27 24 19

Domaine Albert Hertz
3 rue du Riesling 68420
Eguisheim
www.alberthertz.com
03 89 41 30 32

Domaine Josp Meyer
76 rue Clemenceau 68920
Wintzenheim
www.jospmeyer.com
03 89 27 91 90

Vins Clément Klur
105 rue des Trois Epis 68230
Katzenthal
www.vinsklur.com
06 85 20 92 99

Domaine Etienne Simonis
2 rue des Moulins 68770
Ammerschwihr
www.vins-simonis.fr
03 89 47 30 79

**CARNET
D'ADRESSES**



A chaque numéro du Mag #DrinkAlsace, nous vous invitons à plonger au cœur du vignoble alsacien, à la découverte de ses 51 Grands Crus (chacun constituant une AOC Alsace Grand Cru à part entière). Ces micro-terroirs d'exception, qui donnent naissance à de grands vins rares, sont les fleurons de la viticulture alsacienne. Pour ce numéro, zoom sur l'un d'entre eux : le Kirchberg de Ribeauvillé.

-  **TYPE DE SOL**
Marno-calcaro-gréseux
-  **SURFACE**
11,40 hectares
-  **EXPOSITION**
Sud, Sud-Ouest
-  **COMMUNES**
Ribeauvillé (68)
-  **ALTITUDE**
270 à 350 m
-  **ENCÉPAGEMENT**
71% Riesling, 17% Pinot Gris,
8% Gewurztraminer, 4% Muscat

L'AOC ALSACE GRAND CRU KIRCHBERG DE RIBEAUUVILLÉ JOYAU DE RIBEAUUVILLÉ

PROFIL DES VINS

L'expérience et le temps ont révélé que les cépages particulièrement bien adaptés sur ce terroir sont le Riesling et le Muscat. La réussite de ces cépages aromatiques est liée au micro-climat auquel est soumis le Grand Cru. Ce terroir appartient au champ de fractures de Ribeauvillé. Son exposition associée à une pente très marquée lui confèrent un excellent ensoleillement au moment de la maturation. Ces cépages gagnent, en effet, à mûrir longtemps en étant soumis à une succession de périodes chaudes et de périodes plus fraîches. Le Riesling tire parti de la matière ciselée propre à ce terroir, dans laquelle se retrouvent souvent des notes d'agrumes. Le Muscat, quant à lui, procure un plaisir fruité et floral aussi immédiat qu'envoûtant. De manière générale, la minéralité intense de ce Grand Cru s'exprime dans sa longueur délicate.

ON LE BOIT AVEC QUOI ?

La puissance et la minéralité de ce Grand Cru permettent de l'associer avec des mets iodés : plateaux de fruits de mer, crustacés simplement grillés ou encore soupe de poissons.

LE CHIFFRE

18ème siècle : à cette époque, le Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé était déjà connu dans toute l'Europe pour ses grands vins de paille.

L'INFO EN + Ribeauvillé est la commune qui détient le record des surfaces bio en Alsace : 25 % du vignoble situé sur le ban de la commune est en biodynamie.

AGENDA #DRINKALSACE

LE GEWURZTRAMINER D'ALSACE CÉLÈBRE LE NOUVEL AN CHINOIS

Déjeuner de presse

Complexe, exubérant, puissant, le Gewurztraminer est l'un des cépages emblématiques de l'Alsace. Son exotisme et sa richesse en font une véritable invitation au voyage, une expérience sensorielle envoûtante.

Pour qui ?

Presse & influenceurs

Où et Quand ?

Vendredi 24 Janvier 2020

Shang Palace* au Shangri-La Hotel,
10 av. d'Iéna, Paris 16e

Au sein de son écrin luxueux, le Chef Samuel Lee sublime le Gewurztraminer en lui offrant un menu sur-mesure. Sa cuisine cantonaise authentique séduit par son élégance et son raffinement. La promesse d'un voyage culinaire aux confins de l'Asie, empreint de traditions.

+ d'informations et inscription : adupont@rouge-granit.fr



SAVE THE DATE

15 & 16 JUN 2020
STRASBOURG



MILLÉSIMES
ALSACE

LE SALON PROFESSIONNEL DES VINS D'ALSACE
CINQUIÈME ÉDITION