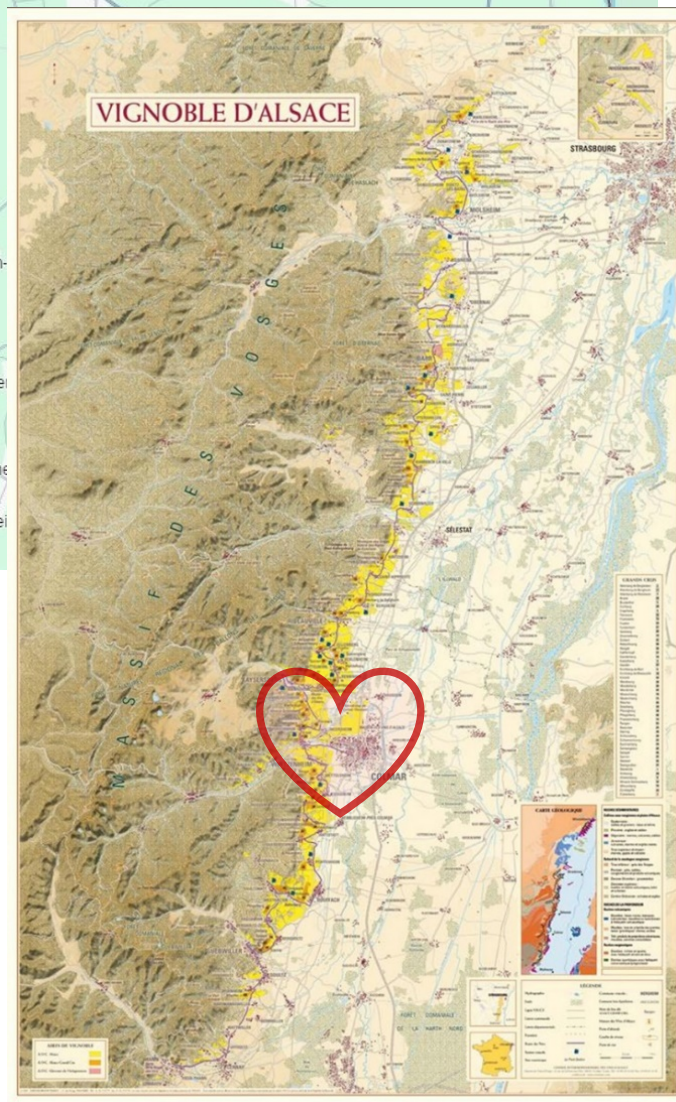
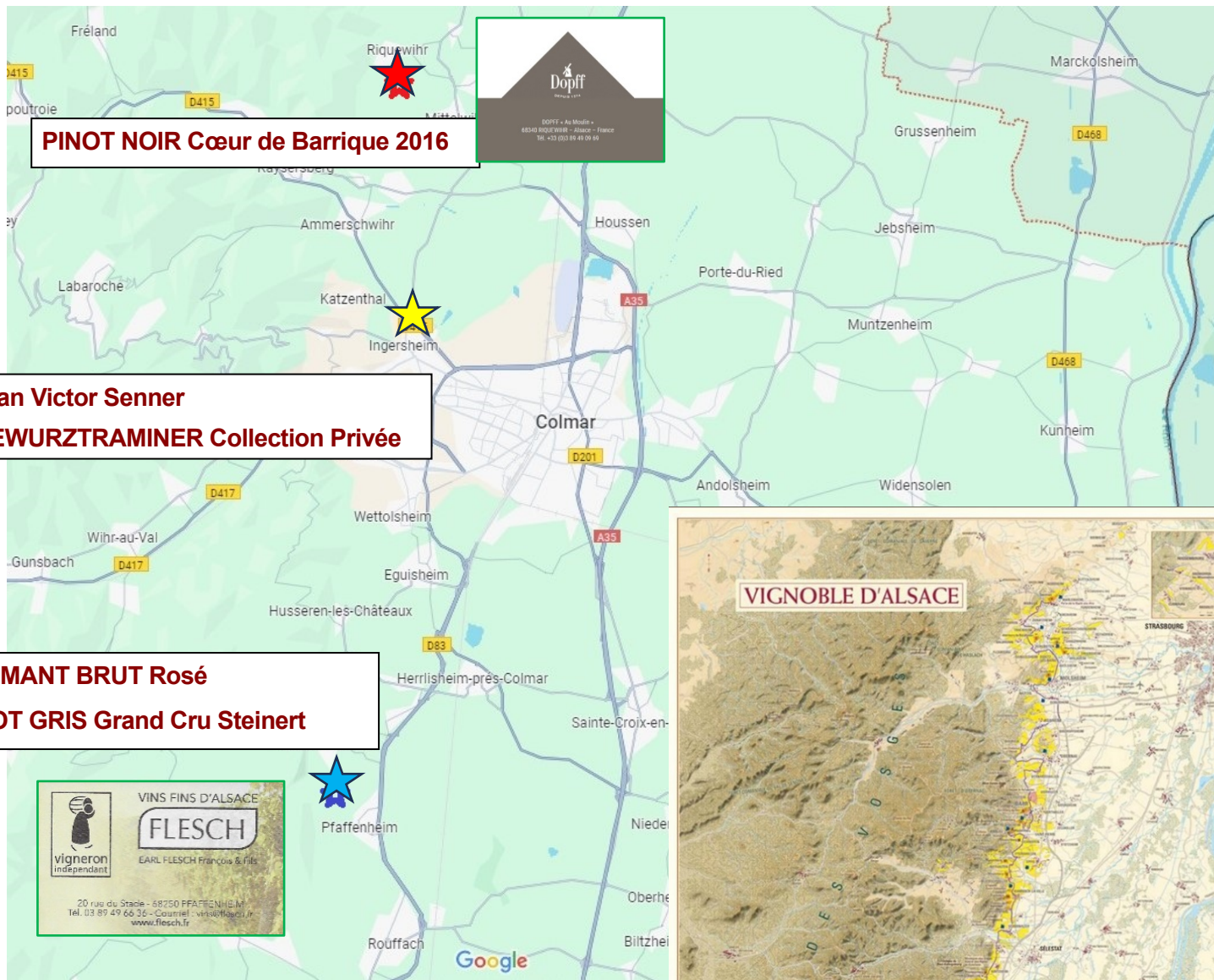


Atelier du vin du 23 février 2024 – ALSACE – Les Vins et les Producteurs



FLESCH FRANÇOIS ET FILS

à Pfaffenheim



Vignerons de Père

en Fils à Pfaffenheim,

Petit domaine 100% familial situé au sud de la route des vins d'Alsace à 10km de Colmar capitale des vins d'Alsace.

Nos vins sont issus de notre propre production, chez nous pas d'intermédiaire, vous n'aurez de contact qu'avec le vigneron ou son épouse.

Nous cultivons nos vignes et élaborons nos vins avec l'aide de nos parents, en respectant nos terroirs et notre environnement. Nos vins sont issus des raisins exclusivement vendangés à la main, et vinifiés traditionnellement dans nos caves. Nous nous revendiquons "Artisans du vin" un petit domaine à taille humaine.

Après une période de transition de 3 ans, nous entrons officiellement dans la production Bio (depuis l'automne 2022) en étant certifié, c'est le fruit d'une volonté de respecter notre environnement.

Alsace Grand Cru Steinert

Ce vignoble, cultivé sur un sol calcaire, est orienté vers le sud/sud-est et bénéficie des premiers rayons de soleil matinaux. Ces vins sont renommés pour leur qualité et leur raffinement depuis le 12ème siècle. On y cultive du Riesling, du Pinot Gris et du Gewurztraminer.



CREMANT BRUT

€ :

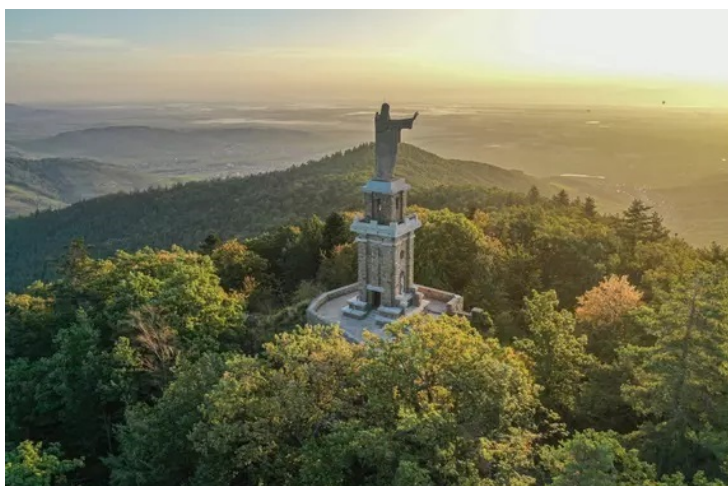
Fines bulles vif et plaisant aux arômes denses et persistants

PINOT GRIS Grand Cru Steinert

€ :

Un pinot gris fruité et bien équilibré avec une belle pointe de douceur. En bouche légèrement épicé et agréable à boire. Au nez les fleurs blanches, le miel et les amandes dominant. Très bon rapport, un plaisir à l'apéro.





JEAN VICTOR SENNER à Ingersheim

Après un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin sera vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler leur plus belle expression aromatique.

GEWURZTRAMINER Collection Privée

FRUITÉ ET LÉGER

C'est un vin qui a été élaboré avec minutie et passion dans les caves du Galtz à Ingersheim. Issu de vignes de plus de 60 ans, situées sur les côtes les plus abruptes des Vosges.

Élaboré à partir de raisins Gewurztraminer récoltés à la main par le vigneron Jean Victor Steiner, qui possède plus de trente ans d'expérience en viticulture.

La vinification a été réalisée à la cave du Galtz où le vin a été vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne Français avant l'embouteillage.

Au nez, ce vin offre des arômes intenses et complexes, avec des notes florales et épicées qui rappellent les fleurs de sureau, la cannelle et la muscade. En bouche, il est riche et plein, avec une belle acidité et une finale longue et persistante. Il peut être servi avec des plats épicés, des fromages à pâte ferme ou même des desserts.

€ :

- NIVEAU DE GARDE Prêt à boire
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 8°

Accords mets et vins

Apéritif

Foie gras

Fromages doux



Galtz à Ingersheim.
des Vosges.

vigneron Jean Victor

pendant 12 mois en

florales et épicées
bouche, il est riche
Il peut être servi
desserts.

La Maison Dopff à Riquewihr

« Notre histoire est longue. Nos racines viticoles profondes.
Nous vivons par le vin depuis 1574. »

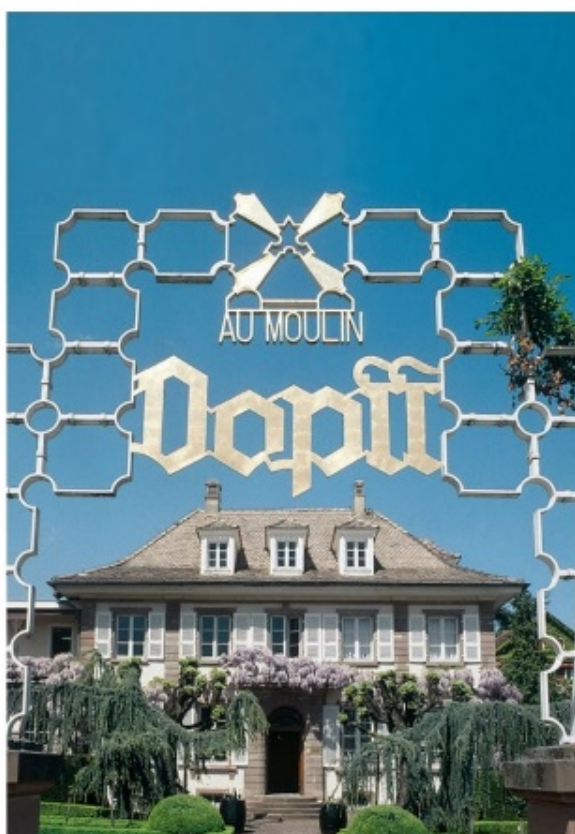
Etienne-Arnaud Dopff



Située à 300 mètres d'altitude, la cité est blottie au pied des collines sous-vosgiennes, bien à l'abri des vents du Nord et des pluies d'Ouest. La nature exceptionnelle des sols, son exposition plein sud et le microclimat sur les hauteurs de Riquewihr contribuent à une large variété de raisins et permettent même aux amandiers de fleurir parmi les vignes.



Riquewihr est riche en témoignages de l'art vigneron : anciens outils de tonneliers, vieux foudres de bois et gigantesques pressoirs..., tout dans les



Au XVII^{ème} siècle Jean-Daniel Dopff, fils de pasteur, s'établit à Riquewihr comme maître boulanger et aubergiste à l'enseigne du Cerf.

Son fils, Balthazar-Georges, né à Riquewihr en 1667, sera maître-tonnelier. Quatre générations se succéderont dans cette voie jusqu'à ce que Jean Dopff, 2 siècles plus tard, s'établisse en tant que « gourmet », courtier en vins assermenté.

À son tour, son fils Jean-Gustave s'attachera à constituer le domaine familial. La Maison Dopff était fondée.

Gustave-Julien Dopff sera le maître d'œuvre de l'extension du Domaine au cours de la première moitié du 20^{ème} siècle. Les membres de la famille Dopff se sont transmis depuis, de père en fils, avec le même enthousiasme, les secrets de cette alchimie divine qui unit subtilement un terroir et un cépage.

Historiquement située au cœur de la vieille ville de Riquewihr dans la Maison du Cerf, la Maison DOPFF a dû trouver un emplacement pour grandir. Gustave-Julien est donc sorti des murs de la ville pour s'installer sur le Lieu-Dit « Au Moulin ». C'est depuis 1925 qu'elle s'est ancrée sur ce lieu mythique, au pied du majestueux et réputé Schoenenbourg, l'un des 51 Grands Crus alsaciens.

Pinot Noir Cœur de Barrique 2016

Les vins de la gamme Domaine Familial sont issus de raisins provenant exclusivement de notre Domaine. La ligne conductrice de cette gamme est le respect du savoir-faire familial. Ce sont des vins élégants, authentiques et de grande classe.

Fiche techniqueMaître de chai et/ou œnologue Pascal BATOTGéologie, climat Coteau exposé plein Sud à 250m d'altitude.Historique du terroir Sol argilo-calcaire, lourd, riche et fertile. Sous-sol imperméable présentant une bonne réserve d'eau. Parcelle proche du Grand Cru Sporen.Rendements 60Ha/hlModalités de vendange ManuellesVinification Sélection de raisins de notre domaine en vendange manuelle et à maturité optimale. Macération des raisins pendant 24 jours avec remontage quotidien. Ecoulage et remplissage des barriques et foudre puis fermentation malolactique.Élevage BarriqueAppellation AlsaceCépage Pinot noirTypologie de vin TranquilleCouleur rougeLa robe Belle robe rouge violacée.Le nez Nez sur les fruits rouges avec des notes épicéesLa bouche Attaque soyeuse, vin harmonieux avec une belle matière, les tannins sont fondus et le boisé bien intégré. L'acidité est droite et longue donnant une grande sapidité au vin.Taux d'alcool 13°Apogée 5 - 8 ansAccords mets et vins Ce vin est vivant, il n'a pas subi de collage ni de filtration.

Accompagne avec bonheur les viandes rouges.

Viande blanche

charcuterie

fromage

gibier

tarte et quiche

volaille

Température de service 14/16°Sucrosité Sec

€ :