

Voyage CAEOA 21 – 25 mai 2025

Jour 1: jeudi 22 mai	Départ hotel 8:30	arrivée	Départ
Henri Kieffer	Blienschwiller	09:30	
Restaurant:	Barr	12:15	
Au Potin à Barr			
Daniel Ruff	Heiligenstein	14:00	16:00
Jour 2: vendredi 23 mai	Départ hotel 8:30		
Paul Blanck	Kayserberg	09:00	
J. Becker	Zellenberg	11:00	
Lunch au vignoble			
une partie du groupe à Riquewihr			
Weinbach	Kayserberg	15:00	16:30
Jour 3: samedi 24 mai	Départ hotel 8:30		
Henri Klee	Katzenthal	08:45	
Paul Ginglinger	Eguisheim	11:00	
Restaurant caveau Heuhaus		13:00	
Colmar	Colmar	14:30	16:00
Visite			
Retour hotel			16:30

Voyage CAEOA 21 – 25 mai 2025

Jeudi 22 mai 2025

Domaine Henri Kieffer

16 Rte des Vins,
67650 Blienschwiller, France
Tél. +33388926195
contact@vins-kieffer.com
<https://www.vins-kieffer.com/>

Daniel ruff

64, Rue Principale
67140 HEILIGENSTEIN
Tél. : +33 (0)3 88 081 081
ruffvigneron@wanadoo.fr
<https://www.ruff-vigneron.fr/>

André dussourt

2, rue de Dambach
67750 SCHERWILLER
Tél. : 03 88 92 10 27
info@domainedussourt.com
<https://www.domainedussourt.com/>

Vendredi 23 mai 2025

Domaine Paul Blanck & Fils

32, Grand'Rue
68240 Kientzheim
info@blanck.com
corinne@blanck.com
<https://www.blanck.com/>

Domaine Jean BECKER

4 route d'Ostheim
68340 ZELLENBERG
Tél. : 03 89 47 90 16
vinsbecker@orange.fr
<https://www.vinsbecker.>

Domaine Weinbach

23 Route Du Vin, 67140 Kientzheim
+33 3 89 47 13 21
www.domaineweinbach.com
contact@domaineweinbach.com

samedi 24 mai 2025

Klee Henri

www.vins-klee-henri.com
11 Grand'rue, 68230 Katzenthal
+33 3 89 27 03 81
contact@vins-klee-henri.com
<https://www.vins-klee-henri.com>

Paul Ginglinger

8, place Charles de Gaulle
68420 EGUISHHEIM
Tél : +33 (0)3 89 41 44 25
info@paul-ginglinger.fr
<https://www.paul-ginglinger.fr/>



Domaine Henri Kieffer

16 Rte des Vins,
67650 Blienschwiller, France
Tél. +33388926195
contact@vins-kieffer.com
<https://www.vins-kieffer.com/>



La Maison Henri KIEFFER Fils est située à Blienschwiller, charmant petit village viticole, située au coeur de l'Alsace sur la route des vins entre Strasbourg et Colmar.

Elle existe depuis plus de 3 générations. La toute 1ère mise en bouteilles a été réalisée en 1947 par M. KIEFFER Henri, grand-père de Joël KIEFFER, actuellement à la tête de l'exploitation, et succédant à son père Jean-Jacques KIEFFER. C'est ainsi que le nom de HENRI KIEFFER Fils a été donné au domaine, tout simplement en mémoire du grand-père décédé.

Actuellement, la propriété viticole cultive un total de 8 hectares de vignes, les différentes parcelles se trouvent à Blienschwiller, Epfig, Dambach-la-Ville, Châtenois et toutes les vignes sont vendangées manuellement.

Les vins

Le **Sylvaner Bouquet Printanier** est mis en bouteilles blanches habillées d'une étiquette aux couleurs du Printemps. A déguster sur une terrasse ou en accompagnement avec les asperges.

Pinot Blanc. Vin blanc sec alliant fraîcheur et souplesse, aux arômes de fleurs blanches, pour représenter un juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace.

Riesling. Ce vin est vif, racé et doté d'un fruit merveilleux. Il offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances minérales ou florales.

Nous proposons plusieurs Riesling, chacun avec ses propres caractéristiques :

Riesling S : Fruité / Vif / Minéral

Riesling Mathieu Henri : Fruité / Caractériel / Élégant

Riesling Charline : Fruité / Tonique / Fruits exotiques.

Cuvée K70 : Cette cuvée est issue d'un assemblage fin de 3 Cépages nobles d'Alsace AUXERROIS, RIESLING, GEWURZTRAMINER.

Le nez est fruité et expressif, la bouche acidulée mais très vive.

« Elle représente également 70 années d'embouteillage et rend hommage aux 70 ans de mon père. »

Muscat : Son fruité inimitable et son bouquet très prononcé, constitue un bon vin de réception.

Pinot Gris : Vin puissant et rond aux arômes complexes et acidulés.

Pinot Noir – Rosé d’Alsace

Gewurztraminer

Grand Cru Winzenberg

Les Grands Crus du Winzenberg dominent la commune de Blienschwiller.
La forte pente du coteau et son exposition sud-est garantissent une durée d’ensoleillement exceptionnelle.

Le Winzenberg est un terroir de Riesling et de Gewurztraminer, tout particulièrement.

Les Grands Crus du Winzenberg développent un caractère floral d’une grande finesse, ce sont des vins bien typés et d’excellente garde.

Gewurztraminer Vendanges Tardives

Bon de commande

En savoir plus sur nos vins

Nbre de bts	Vins et Crémants d'Alsace - 75 cl	Prix unitaire	Total
AOC ALSACE			
	Sylvaner Bouquet Printanier 2023	6,00	
	Pinot Blanc 2023	7,00	
	Muscat 2023	7,90	
	Riesling S 2023	8,50	
	Pinot Gris 2022	8,50	
	 Gewurztraminer 2023	9,90	
	Pinot Noir Rosé d'Alsace 2023	7,50	
	Pinot Noir 2023	8,90	

Nbre de bts	Nos Magnums	Prix unitaire	Total
	Riesling Mathieu Henri 2022	19,00	
	Pinot Noir Vieilles Vignes 2022	24,00	
	Crémant d'Alsace Blanc de Blancs Brut 2021	25,00	
	Crémant d'Alsace Rosé Brut 2021	29,00	

	Pinot Blanc Barrique 2019	12,90	
	Cuvée K70 - Auxerrois, Riesling, Gewurztraminer	7,50	
	Riesling Mathieu Henri 2022	8,50	
	Riesling Charline 2022	9,50	
	Pinot Noir Vieilles Vignes 2022	11,00	
	Gewurztraminer Vendanges Tardives 2021	23,90	

AOC GRANDS CRUS ALSACE

	Riesling Grand Cru Winzenberg 2021	13,90	
	Pinot Gris Grand Cru Winzenberg 2022	14,50	
	Gewurztraminer Grand Cru Winzenberg 2022	14,90	

AOC CRÉMANTS ALSACE

	 Crémant d'Alsace <i>Zéro Dosage</i>	11,90	
	Crémant d'Alsace Blanc de Blancs Brut	9,90	
	Crémant d'Alsace Rosé Brut	10,90	
	Crémant d'Alsace Chardonnay 2019	12,90	
	Crémant d'Alsace Blanc de Noirs 2021	13,50	
	Crémant d'Alsace Blanc de Blancs Brut - 37,5 cl	6,80	

Nbre de bts	Nos Eaux-de-Vie	Prix unitaire	Total
	Marc de Gewurztraminer 70 cl	28,00	
	Mirabelle 70 cl	29,00	
	Kirsch 70 cl	29,00	
	Poire William 70 cl	29,00	
	Framboise 70 cl	31,00	
	Vieille poire (carafe) 70 cl	34,00	
	GRIOTTES La Cerise à Paul® Bocal 35 cl	15,00	

Nbre de bts	Nos Liqueurs & Crèmes spéciales	Prix unitaire	Total
	Poire William 70 cl	21,00	
	Mirabelle 70 cl	22,00	
	Framboise 70 cl	22,00	
	Caramel Fleur de Sel 50 cl	15,00	

Norm :

Adresse :

Tél. :

Email :

CONDITIONS DE VENTE

Ces prix s'entendent TTC (TVA 20%) Déport Cawé. Dans le cas où un millésime est épuisé, il sera remplacé par le millésime de l'année suivante du même cépage. Paiement à réception de facture. Cartons de 6 et 12 bouteilles, possibilité de panachage. Ce tarif annule et remplace les précédents.

Sylvaner Bouquet Printanier
Nez aromatique, léger et désaltérant, bouche acidulée

Pinot Blanc
Vin tendre et léger, nez frais avec des nuances florales

Riesling S
Nez fin et fruité aux arômes expressifs (citron, pamplemousse), racé

Riesling Mathieu Henri
Bouquet d'une grande finesse, notes minérales, belle vivacité, élégant

Riesling Charline
Vin atypique, bouche ronde et corsée, vendangé tardivement

Riesling Grand Cru Winzenberg
Sec, minéral, arômes d'agrumes, vivacité

Le Riesling est le cépage s'acclimatant le mieux à ce terroir granitique

Muscat
Vin sec, croquant du fruit, musqué

Cuvée K70
Assemblage de trois cépages Riesling, Auxerrois, Gewurztraminer, Vin équilibré et convivial

Pinot Gris
Vin ample et charnu, notes fumées

Pinot Gris Grand Cru Winzenberg
Puissant, rond, fruits à chair blanche. Apéritif haut de gamme

Gewurztraminer
Bouquet puissant et complexe, au nez des arômes d'épices

Gewurztraminer Grand Cru Winzenberg
Puissant, rond, élégance aromatique, notes de fruits exotiques

Gewurztraminer Vendanges Tardives
Moelleux, puissant, arômes de fruits compotés

Pinot Noir - Rosé d'Alsace
Nez fruité et frais, désaltérant, notes de groseille

Pinot Noir
Vin souple et délicat, notes de petits fruits rouges

Pinot Noir Vieilles Vignes
Vin issu de vignes de plus de 40 ans d'âge. Corsé

Crémant d'Alsace Zéro Dosage
Inférieur à 3 grammes de sucre, sans adjonction de liqueur d'expédition

Crémant d'Alsace Blanc de Blancs Brut
Frais et élégant avec une discrète pointe florale

Crémant d'Alsace Rosé Brut
Subtil et rafraîchissant, élégant fruité du Pinot Noir

Crémant d'Alsace Chardonnay
Nez élégant et expressif avec des notes citronnées

Crémant d'Alsace Blanc de Noirs
Jolie robe rosée, de fines bulles, un nez de pomme et de raisin frais

Daniel ruff

64, Rue Principale

67140 HEILIGENSTEIN

Tél. : +33 (0)3 88 081 081

ruffvigneron@wanadoo.fr

<https://www.ruff-vigneron.fr/>

LE DOMAINE

Nichée au cœur de l'Alsace, notre petite commune, dont les coteaux sommeillent au pied du Mont Saint Odile, affirma très tôt sa vocation viticole, vu sa situation exceptionnelle.

La famille Ruff y cultive la vigne depuis 1886 et c'est ainsi que se succèdent 4 générations de viticulteurs de Père en Fils.

Le Domaine est propriétaire des meilleurs coteaux du village de Heiligenstein. Nos raisins sélectionnés sont vendangés manuellement.

LE KLEVENER

Heiligenstein est également appelé la patrie du Klevener car c'est bien dans ce village que le 8e cépage d'Alsace fût planté et reconnu en 1742.

Pour ce cépage noble nous apportons le plus grand soin afin d'en révéler sa richesse en matière d'expression aromatique et de son Terroir, c'est-à-dire le Klevener sec ou moelleux.

Produit exclusivement à Heiligenstein et alentour, c'est une variété issue de l'ancien Traminer ou Savagnin.

Deux mots de technique : le savagnin rose est un cousin du cépage qui donne naissance aux grands vins du Jura. Grâce aux particularités du sol argilo siliceux calcaire (galets, sable et argile) de Heiligenstein, il développe ici un potentiel aromatique exceptionnel.

L'Institut National des Appellations d'Origine (INAO), qui gère notamment les appellations viticoles, a réservé depuis 1971 l'exclusivité des plantations de ce cépage au terroir autour de Heiligenstein.

Un grand vin ne doit rien au hasard. Le terroir de Heiligenstein, sec et peu riche, incite la vigne à rechercher leur nourriture en profondeur.

Le soleil, très généreux sur ces coteaux situés entre 200 et 300 m d'altitude, et des méthodes de conduite de la vigne, précautionneuses et respectueuses de l'environnement, donnent au raisin une richesse aromatique incomparable. Ainsi qu'un très grand potentiel de vieillissement.

TERROIRS

Le Weinberg

Commune : Heiligenstein

Cépages : Riesling, Pinot Gris principalement

Altitude : 215 à 300 mètres

Sol : marno-calcaire

Sur le finage de la commune de Heiligenstein, le Weinberg de Heiligenstein est un lieu-dit qui se situe à l'est du massif du Champ du Feu, dans les collines sous Vosgiennes. Il couvre un sol calcaire à marno-calcaire, riche en blocs et galets calcaires du jurassique moyen couronné du conglomérat tertiaire.

Type de vin : ce terroir produit des vins de longue garde. Il apporte du gras et de la rondeur tout en respectant sa minéralité, et les arômes fruités des vins.

Le Fronholz

Commune : Epfig

Cépages : Riesling (sommet), Gewurztraminer, Pinot gris (sud-est), Muscat, Pinot Noir (ouest)

Altitude : 200 mètres

Exposition : le Fronholz présente deux facettes :

- Le sommet du coteau, en pente douce, exposé plein sud*
- Les pentes régulières orientées vers le sud, et surtout l'ouest, une exposition très rare en Alsace*

Sol : mélange d'argile, de quartz, de silice et de marnes truffées de gros conglomérats provenant de l'érosion des montagnes vosgiennes.

Le sol est plus caillouteux sur le sommet de la colline, à l'endroit où sont plantés les Riesling.

Climat : du fait de son exposition ouest, le Fronholz bénéficie d'un ensoleillement important jusqu'au crépuscule, ainsi que d'un microclimat frais et aéré. Les vents y sont présents, et les pluies modérées par le massif du Champ du Feu et l'Ungersberg.

Type de vins : les capacités de garde de ce terroir sont très intéressantes, car il conserve merveilleusement bien les acidités. De plus, il confère une structure puissante aux vins, ainsi qu'une excellente minéralité et richesse aromatique.

Le Schwendehiesel

Commune : Heiligenstein

Cépage : Klevener (ou Savagnin rose)

Altitude : 250 mètres - Exposition : est / sud-est

Sol : constitué de masses de galets, de sable et d'argile. C'est un terroir argilo siliceux, sec et peu riche, qui incite les vignes à rechercher leur nourriture en profondeur.

Climat : soleil très généreux sur le coteau.

Type de vins : le terroir développe ici un potentiel aromatique exceptionnel.

Le soleil donne au raisin une richesse aromatique incomparable, ainsi qu'un très grand potentiel de vieillissement.

Une forte personnalité

Le vignoble d'Heiligenstein jouit d'une situation singulière pour son Klevener. Le périmètre et ses coteaux pentus exposent les vignes au soleil.

Le massif vosgien stoppe les pluies venant de l'Ouest : une régulation naturelle des précipitations propices à la vigne. Enfin, particulière de la région, l'Alsace est encadrée par deux montagnes : les Vosges et la Forêt Noire en Allemagne. Ces deux sommets créent une sorte d'entonnoir encaissant la plaine d'Alsace. La chaleur stagne en son centre, la température s'élève et profite à la vigne.

Le vignoble de Heiligenstein serait-il béni par le dieu Bacchus ?



Eine starke Persönlichkeit

Der Klevener profitiert von einer hervorragenden Lage der Weinberge in Heiligenstein. Die Ostflanke zeigt die Böden auf den Felsen auf.

Das Gebirge der Vosges stoppt den Regen, der aus dem Westen kommt. Das Tal liegt zwischen zwei Bergketten, die die Region umgeben und den Schutz bieten. In diesem Tal, das zwischen den beiden Bergketten liegt, die die Region umgeben, staut sich die Wärme und die Sonne an, was die Reife der Reben fördert.

A strong character

The Heiligenstein vineyard provides the perfect conditions for the Klevener grapes. The hillside vineyard exposes the vines to the sun. The Vosges mountains hold off the rain coming in from the west.

Alsace is surrounded by two mountain ranges, the Vosges and the Black Forest in Germany. These ranges have a warming effect. The heat accumulates in the plain between, raising the temperature to use, which benefits the vines.

Un terroir d'exception

● DOMAINE DANIEL RUFF

Ein aussergewöhnliches Anbaugebiet
An exceptional terroir





Carte des Vins

Valable à partir du
27 janvier 2025

Le Seul et Unique KLEVENER de Hellingenstein Spécialité du Village depuis 1742

KLEVENER de Hellingenstein	Terre Natale	2023	75cl	8.50 €
	Médaille d'Or, Concours de Culinair 2024			
KLEVENER de Hellingenstein	Schwendehiesel, Vieilles Vignes	2023	75cl	9.50 €
	Médaille d'Or, Concours de Culinair 2024			
KLEVENER de Hellingenstein	Cuvée des Hospices	2023	75cl	13.00 €
KLEVENER de Hellingenstein	L'Authentique	2023	75cl	12.50 €
KLEVENER de Hellingenstein	Tentation Barrique	2022	75cl	14.00 €

Blancs d'Alsace

EDELZWICKER	Velours	-	100cl	6.30 €
SYLVANER	La Grange, Vieilles Vignes	2023	75cl	6.50 €
MUSCAT d'ALSACE		2023	75cl	7.50 €
AUXERROIS		2023	75cl	7.00 €
RIESLING	Weinberg	2023	75cl	7.70 €
RIESLING	Frühholz	2023	75cl	8.30 €
PINOT GRIS	Cuvée Barbara	2023	75cl	8.70 €
GEWURZTRAMINER	Cuvée Prestige	2023	75cl	8.50 €
GEWURZTRAMINER	Fleur d'Automne	2023	75cl	13.50 €
GEWURZTRAMINER	Vendanges Tardives	2020	75cl	24.00 €
	Médaille d'Or, Concours Le Mondial Des Vins Blancs			

Rouges d'Alsace

PINOT NOIR Rosé	Fleur d'Été	2023	75cl	7.00 €
PINOT NOIR	Cuvée Prestige Vieilles Vignes	2023	75cl	9.00 €
ROUGE d'ALSACE	Cuvée les Loups	2020/2022	75cl	15.00 €

Fines Bulles

CRÉMANT Brut	Cuvée Guillaume	-	75cl	8.90 €
CRÉMANT Rosé Brut	Cuvée Caroline	-	75cl	9.90 €
CRÉMANT Brut	Cuvée Prestige	-	75cl	13.00 €
	Médaille d'Argent Concours des Célébrités de France			
CRÉMANT Brut	Cuvée Guillaume	-	150cl	25.00 €

Domaine Daniel Ruff, Vigneron Indépendant à Hellingenstein -
 [Domaine Daniel Ruff](#)



Domaine Paul Blanck & Fils

32, Grand'Rue

68240 Kientzheim

info@blanck.com

corinne@blanck.com

<https://www.blanck.com/>

Un domaine familial engagé

D'une famille longuement établie sur les mêmes terres, on dit qu'elle est fortement enracinée. Rien d'étonnant à ce que le Domaine Paul Blanck et fils soit aussi fortement engagé dans la création de vins de terroir : les générations précédentes ont pratiqué cette démarche ce qui implique encore plus profondément Frédéric et Philippe Blanck.

Philippe porte la parole de l'Alsace, Frédéric élève les vins dans la cave de Kientzheim : ces deux cousins sont les dignes héritiers du grand Marcel Blanck.

Depuis qu'ils ont succédé à leurs aînés, en 1984, ils prennent le temps pour façonner, peaufiner, cultiver le lien à la vigne, au vin, en relation avec les amateurs et passionnés du vin des cinq continents. Ils créent une relation exclusive entre chaque terroir, le cru qui va en émaner, de la vigne à la cave et jusqu'à la personne qui va le déguster.

Le domaine Paul Blanck et fils est profondément marqué par ses terroirs qui représentent 2/3 du vignoble exploité.

**24 ha, 5 grands crus
et 4 lieux-dits.**

**8 ha de Grands Crus
8 ha de Lieux-dits et Crus
8 ha de vignobles de plaine**

La vigne.

Les vignes de terroir sont travaillées manuellement, sans engrais. Elles sont enherbées naturellement un rang sur deux, bêchées à plusieurs reprises avec des outils différents pour développer la vie en sous-sol. Les labours d'été, à la charrue, déracinent les herbes folles qui envahissent le rang et concurrencent la vigne et laissent l'exclusivité aux vieux ceps pour se nourrir sur des sols à l'ensoleillement remarquable. Les anciens savaient qu'un binage vaut deux « arrosages », d'autant que sur les coteaux, ils sont parfois bien rares en été !

L'amendement, les traitements traditionnels de protection : bouillie bordelaise et de soufre en doses mesurées constituent la base de l'action contre une faune prédatrice et les champignons. La vigne est une plante qui s'épanouit sur les coteaux où elle se défend plus facilement avec ses propres moyens pour peu que son environnement soit favorisé.

Si la présence végétale est réduite au plus fort de l'été, alors la flore est un auxiliaire précieux pour le vigneron soucieux de créer une biodiversité riche et protectrice.

Le labour.

Le labour d'automne est effectué avant les pluies, la neige et les frimas parfois précoces de l'arrière-saison. Ce travail consiste à aérer le sol, à sarcler la végétation estivale, afin qu'elle ne s'implante pas trop profondément, car il est alors bien difficile de les extirper au printemps.

Les vignes plongent alors en profondeur leurs racines pour y puiser cette substance minérale bio disponible qui caractérise et complexifie ces vins.

Géologie - Le Cru Patergarten

Terroir de graves, très caillouteux, est situé dans la vallée de Kaysersberg. Les vignes y bénéficient d'un microclimat qui explique une maturité généralement en avance des raisins. Les vins sont à l'image du terroir, très fruités et précoces.

Patergarten Pinot Gris - Patergarten Riesling (capsule à vis)

Géologie - Le Cru Altenbourg

Terrain argilo-calcaire, Il est situé juste en dessous du Grand Cru Furstentum, dont il partage l'exposition plein Sud. Les vins sont riches, amples et de grande tenue.

Altenbourg Gewurztraminer

Géologie - Le Cru Rosenbourg

Situé sur le ban de la commune de Riquewihr, est orienté vers le soleil levant. Silice et limons y sont mêlés et y produisent des vins robustes empreints d'une note fumée spécifique à ce lieu-dit..

Rosenbourg Riesling (capsule à vis)

Géologie - Le Grand Cru Schlossberg

Terrain granitique, les vignes en terrasses y prédominent. Exposé plein Sud, il est chronologiquement le premier Grand Cru d'Alsace, classé en 1975. Le granit donne aux vins de ce terroir une fraîcheur, des arômes très reconnaissables, très floraux dès les premières années. Après 5 à 10 ans de garde, ces vins révèlent une forte minéralité.

Schlossberg Riesling

Géologie - Le Grand Cru Furstentum

Marnes, grès et calcaire. Exposé lui aussi plein Sud avec des pentes de 25 à 38 %, l'insolation y est intense. On y trouve une flore de type méditerranéen. Les vins puissants, nerveux et complexes ont besoin de quelques années pour trouver leur plénitude, faite de générosité et de longueur en bouche.

Furstentum Gewurztraminer Vieilles Vignes

Géologie - Le Grand Cru Mambourg

Marno-calcaire, est exposé au sud. Les vins produits là sont généreux, à apprécier dès les premières années. En vieillissant, ils développent des arômes minéraux.

Mambourg Gewurztraminer

Géologie - Le Grand Cru Sommerberg

Terroir granitique en désagrégation avancée qui culmine à 400m d'altitude. Les pentes y atteignent 45%. Les vins, qui ne s'expriment pleinement qu'après plusieurs années, allient richesse et fraîcheur.

Sommerberg Riesling

Géologie -Le Grand Cru Wineck-Schlossberg

Exposé au sud, il se situe au creux du vallon de Katzenthal, protégé des vents. Son vin est floral, délicatement fumé et très minéral.

Le cépage et la minéralité s'accordent dans ce vin dès les premières années.

LES VINS

Les vins de cépages Classiques

Pinot d'Alsace (capsule à vis) - Pinot-Noir (rouge) - Riesling - Pinot Gris - Magnum 1,5L - BIO - Pinot Gris - Gewurztraminer

Les vins de cépages - Les cépages oubliés

Muscat d'Alsace (capsule à vis) - Auxerrois Vieilles Vignes - Sylvaner Vieilles Vignes - "F" Pinot Noir (rouge)

Les vins de pierre - Les crus

Altenbourg Gewurztraminer - Patergarten Pinot Gris - Patergarten Riesling (capsule à vis) - Rosenbourg Pinot Gris (capsule à vis) - Rosenbourg Riesling (capsule à vis)

Les vins de pierre - Les grands crus

"F" Pinot Noir (rouge) - magnum - Sommerberg Riesling - Furstentum Gewurztraminer Vieilles Vignes - Schlossberg Riesling - Furstentum Pinot Gris - magnum 1,5L - Schlossberg Riesling - Magnum 1,5 l - Mambourg Gewurztraminer - "F" Pinot Noir (rouge) - Furstentum Pinot Gris - Furstentum Riesling.

Les Vins Botrytisés - Les vins de temps - Les Sélections de Grains Nobles

Furstentum Gewurztraminer (SGN)

Les Vins Botrytisés - Les vins de temps - Les Vendanges Tardives

Altenbourg Pinot Gris (VT)

Prix des vins.

Voir la boutique : <https://www.blanck.com/boutique/>

Domaine Jean BECKER

4 route d'Ostheim

68340 ZELLENBERG

Tél. : 03 89 47 90 16

vinsbecker@orange.fr

<https://www.vinsbecker>

Établie à Zellenberg depuis 1610, la famille Becker est riche de douze générations, ce qui en fait l'une des plus anciennes familles de vignerons en Alsace.

L'histoire de la famille Becker est indissociable de celle de Zellenberg, petit village fondé sur une butte par des moines au 9ème siècle.

1980

À Jean-Jacques succèdent ses trois enfants, Martine, Jean-Philippe et Jean-François. Leurs débuts s'inscrivent dans une période marquée par un tournant important dans la production des vins d'Alsace. En 1975, le premier grand Cru est nommé à Kaysersberg et en 1983, les premières vendanges tardives sont réalisées en Alsace. Au domaine, la jeune fratrie se saisit de ce mouvement de renouveau pour questionner les grands principes de la maison. S'ensuit une prise de décision radicale qui fait jusqu'aujourd'hui partie intégrante de la philosophie du domaine Jean Becker :

- le rendement est largement réduit, au profit d'une plus grande qualité des vins
- un grand effort est réalisé à la vigne comme à la cave pour la confection de vins de terroirs, de grand crus et de vendanges tardives, vins plus complexes à réaliser que les traditionnels vins de cépage et d'assemblage
- une prise de conscience de l'impact de la viticulture sur l'environnement conduit à la conversion de l'ensemble de l'exploitation à une agriculture raisonnée, malgré un milieu viticole encore hostile à ces pratiques jugées non viables

Martine Becker

Elle vous accueille, vous conseille et vous initie à la dégustation. Médaillée d'or du tourisme français et Grand Maître 2018 de la confrérie Saint Étienne d'Alsace, elle représente les vins Becker dans les événements et les salons en France et à l'étranger.

Jean-Philippe Becker

Viticulteur, œnologue et distillateur artisanal, il est l'alchimiste qui transforme et assemble avec passion ce que la nature lui offre. Passionné de géologie, il œuvre à l'expression des terroirs dans les vins.

Jean-François Becker

Vigneron et préparateur logistique, il assure l'embouteillage, l'habillage et l'expédition de vos commandes.

En tracteur, il complète régulièrement le travail des ouvriers dans les vignes. Pendant les vendanges, il pilote les pressoirs.

LES TERROIRS

L'exploitation Jean Becker s'étend sur une vingtaine d'hectares autour du petit village de Zellenberg jusqu'aux villages environnants Riquewihr, Ribeauvillé, Hunawihr, Beblenheim, Mittelwihr et Kaysersberg.

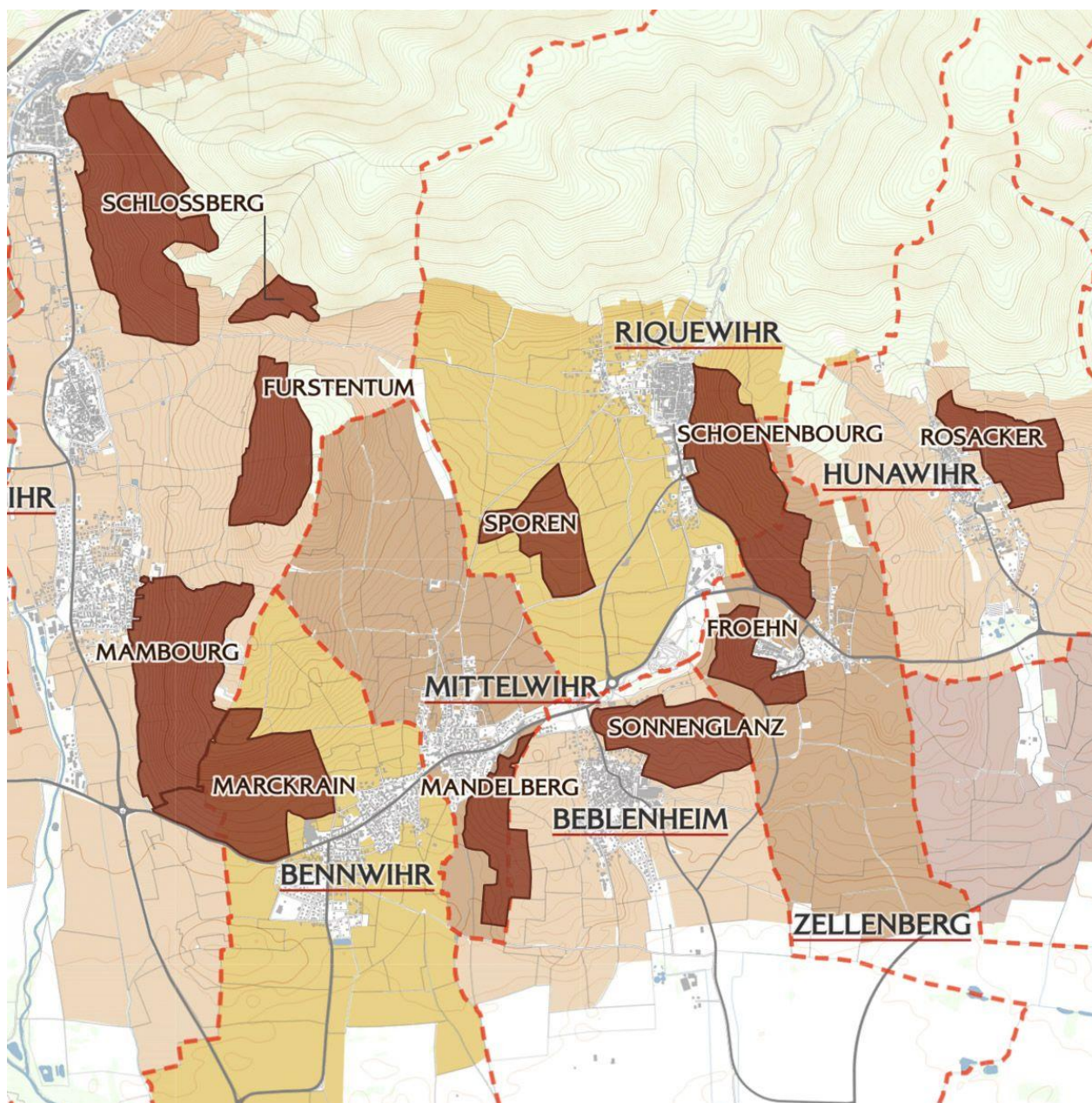
Ce n'est pas par hasard que nos ancêtres ont décidé d'implanter leur vignoble à Zellenberg, sur ce mamelon de grès calcaire qui culmine à 300 mètres d'altitude.

En effet, notre petite butte et ses alentours regorgent d'une richesse géologique incomparable.

Implantées dans des sols tantôt calcaires, marneux, argileux, limoneux, gréseux ou encore granitique, nos parcelles bénéficient d'une grande diversité géologique et de la protection du massif vosgien.

Ainsi, de colline en colline, des microclimats se créent, propices à l'ensoleillement idéal de nos parcelles.

C'est à partir de ce patchwork que nous composons des vins de terroirs, des vins au caractère bien trempé !



GRANDS CRUS

Les Grands Crus naissent dans des terroirs remarquables, où la terre, le climat et le cépage forment une synergie génératrice de vins uniques.

Grand Cru FROEHN – Zellenberg

D'une surface de 14,60 ha, le Froehn bénéficie des flancs sud et sud-est de la butte de Zellenberg, culminant à 300m d'altitude.

« C'est un terroir argilo-marneux du Lias, constitué de marnes schisteuses gris foncé, présentant de fins lits calcaires blancs ainsi que des nodules carbonatés et ferrugineux. »

Grand Cru SCHOENENBOURG – Zellenberg, Riquewihr

Réputé depuis le Moyen-Âge, le Schoenenbourg est un flanc relativement pentu, orienté sud et sud-est, qui se développe entre 265m et 380m d'altitude au nord du village de Riquewihr

« Ce lieu-dit d'une superficie de 53,40 ha est établi sur des terrains de Keuper, marneux, dolomitiques et gypseux, riches en éléments fertilisants et qui retiennent bien l'eau. Ils sont recouverts de fines couches quaternaires de cailloutis siliceux de grès vosgien et de Muschelkalk, tandis qu'affleurent à l'extrémité est des marnes calcaires du Lias. »

Grand Cru SONNENGLANZ – Beblenheim

Comme son nom l'indique, le « Sonnenglanz », qui signifie éclat du soleil en alsacien, est un terroir qui bénéficie d'un microclimat extrêmement solaire, permettant aux raisins de dorer lentement au soleil. Situé en hauteur de la commune de Beblenheim, ses vignes sont exposées au sud-est, sur un plateau de 32 ha qui culmine à 270m d'altitude.

« La qualité et le rythme de leur maturité doivent tout à la combinaison des ressources du sol et des dons de la lumière. C'est un sol brun calcaire bien structuré et profond, issu des conglomérats oligocènes riches en galets calcaires. La teneur en argile, autour de 30%, retarde son réchauffement au printemps, induisant un démarrage lent du végétal, mais assure en contrepartie une bonne rétention de l'eau et des éléments fertilisants. »

Grand Cru MANDELBERG – Mittelwihr

Le Mandelberg, « colline des amandiers » est un plateau orienté sud et sud-est, au nord du village de Mittelwihr, à proximité du Sonnenglanz.

Il bénéficie lui aussi d'un mésoclimat favorable, lui procurant un ensoleillement idéal, prolongé en fin de journée, ainsi qu'une protection des vents froids.

« Ce sont des sols bruns calcaires qui contiennent un pourcentage élevé de galets roulés et de galets anguleux. Par ce fait, ils sont propices à la pénétration en profondeur des racines de la vigne. Ce phénomène, conjugué à une bonne rétention en eau du sol grâce à un taux d'argile important, permet une bonne alimentation hydrique durant la saison estivale. »

Grand Cru SCHLOSSBERG – Kienzheim, Kaysersberg

Se développant sur le flanc sud de la vallée de Kaysersberg, le Grand Cru Schlossberg est réputé depuis le Moyen-Âge pour ses cultures en terrasse sur une forte pente.

« Les vins ici sont aériens, floraux et tout en finesse. Ils se distinguent par la fraîcheur qu'ils puisent au cœur même de ce grand terroir granitique. »

Implanté sur une roche granitique, le sol de ce grand cru est peu profond et principalement constitué de sable et d'argile. C'est un terroir d'excellente fertilité minérale. En forte pente, il nécessite une culture en terrasses. Cette parcelle est entièrement labourée au cheval.

LIEUX-DITS

Les Lieux-dits sont des parcelles remarquables dont les noms sont répertoriés sur le cadastre. Ils correspondent à des unités géographiques précises, qui suivent les fractures géologiques.

Les plus remarquables sont ceux que l'on considère comme futur premier cru. Ils ont été déposés auprès des services de l'INAO dans l'attente de leur classement. Parmi eux, on peut citer les lieux-dits Kronenburg, Rimelsberg et Grafenreben, qui trouvent tous leur origine géologique dans la strate du Lias (jurassique inférieur).

Moins côtés que les Grands Crus, nous cultivons ces terroirs avec autant de soin et de rigueur que ces derniers.

Kronenburg

Situé en face de la butte de Zellenberg, le Kronenburg est le prolongement direct du Grand Cru Schœnenbourg vers le nord-est. Comme ce dernier, il est constitué de marnes argileuses. Légèrement moins pentu, il est exposé sud-est. Sa forte teneur en argile confère aux vins complexité, structure et intensité.

Riesling : Vin élégant de garde. Il conserve sa fraîcheur, même en année chaude et en situation de surmaturation.

Arômes : poire, blette

Rimelsberg

Le Rimelsberg correspond au prolongement du Kronenburg vers Hunawihr. En profondeur, ce terroir est tout aussi marneux et argileux que le Grand Cru Schœnenbourg et le Kronenburg. En surface, le sol contient davantage de galets roulés.

C'est un grand terroir propice aux vendanges tardives et aux cépages aromatiques.

Gewurztraminer : puissant au fruité exotique Pinot Gris : très riche aux arômes d'écorces, de cacahuètes, de fumé.

Grafenreben

Situé en contrebas du Rimelsberg, ce terroir est surprenant. De tous nos lieux-dits, il s'agit du terroir argilo-marneux à la plus forte réaction calcaire. Il est générateur de grands vins.

Riesling : le calcaire lui confère une minéralité exceptionnelle.

Arômes : fruits jaunes



Vins d'Alsace Jean BECKER SAS

4 Route d'Ostheim 68340 ZELLENBERG

Tél 03 89 47 90 16 Email : vinsbecker@orange.fr site: www.vinsbecker.com



TARIF DEPART CAVES Mars 2025

Tous nos raisins sont délicatement vendangés à la main & cultivés en Bio depuis 1999. Tous nos vins sont certifiés Bio depuis 25 ans

Millésime	Prix Unitaire TTC	Prix par 6 TTC
-----------	-------------------	----------------

NOUVEAU : TUTTI FUTTI (PET'NAT BIO) Vin de Table un délicieux apéro d'été (sec)		12,00	72,00
VIN EN LITRE : vin d'assemblage à usage quotidien - grande tableée - pour la cuisine / marinade & kir			
Alsace EDELZWICKER (sec)	2023	8,80 €	52,80 €
VIN sous charte de production 50 % cépages nobles / vin copain			
Alsace GENTIL (sec)	2022	8,90 €	53,40 €
VINS NATURES (vin de macération)			
Alsace VIN NATURE PINOT BLANC (sec)	2023	13,40 €	80,40 €
Alsace VIN NATURE RIESLING (sec)	2023	14,30 €	85,80 €
Alsace VIN NATURE ORANGE Gewurztraminer (sec)	2022	17,60 €	105,60 €
Alsace VIN NATURE PINOT GRIS (Rosé sec) 91/100 Dussert Gerber	2023	14,50 €	87,00 €
Alsace VIN NATURE PINOT NOIR (sec)	2022	14,40 €	86,40 €
Alsace VIN NATURE ROUGE D'EXCEPTION (sec) 90/100 Dussert Gerber 2024	2021	15,00 €	90,00 €
Alsace VIN NATURE ROUGE "F" de ZELLENBERG (sec) Dussert Gerber -carité ♥♥♥	2020	22,50 €	135,00 €
CREMANT D'ALSACE vin NATURE EXTRA BRUT		14,60 €	87,60 €
SYLVANER : tempura et fritures - huîtres - presskopf charcuteries et cochonaille - pique nique ...			
Alsace SYLVANER (sec)	2022	9,30 €	55,80 €
PINOT BLANC : tarte oignon ou flambée - quiche - baekaoffa - moules frites & sushi ...			
Alsace PINOT BLANC (demi sec)	2022	10,70 €	64,20 €
RIESLING : entrées - hors d'œuvre - poissons & fruits de mer - choucroute - escargot - volailles...			
Alsace RIESLING (sec)	2022	10,20 €	61,20 €
Alsace RIESLING Terroir HAGENSCHLAUF " Vieilles Vignes " (sec)	2020	12,00 €	72,00 €
Alsace RIESLING Terroir KRONENBURG (rond) Méd. Or Amphore - *hachette	2019	16,20 €	97,20 €
Alsace Grand Cru MANDELBERG Riesling 93/100 YB - Dussert G - Or Féminalise - Petit futé	2019	20,20 €	121,20 €
Alsace Grand Cru FROEHN Riesling (sec)	2020	20,00 €	120,00 €
Alsace Grand Cru SCHOENENBOURG Riesling (sec et minéral) 94/100 WE	2016	22,00 €	132,00 €
Alsace Grand Cru SCHLOSSBERG Riesling (sec)	2019	28,80 €	172,80 €
MUSCAT : asperges blanches au printemps - apéritif d'été + salade chèvre chaud - fromage tête de moine			
Alsace MUSCAT (demi sec)	2023	11,80 €	70,80 €
Alsace Grand Cru FROEHN MUSCAT (demi-sec)	2022	20,10 €	120,60 €
PINOT GRIS : cuisine asiatique, riche et exotique - gibier - saumon fumé, tajine, foie gras			
Alsace PINOT GRIS (demi-sec)	2022	13,00 €	78,00 €
Alsace PINOT GRIS Terroir Rimelsberg (riche & rond) sigillé confrérie St Etienne	2019	17,10 €	102,60 €
Alsace Grand Cru SONNENGLANZ Pinot Gris (demi-sec) Dussert Gerber	2019	20,70 €	124,20 €
Alsace Grand Cru FROEHN Pinot Gris (demi sec)	2020	22,80 €	136,80 €
GEWURZTRAMINER : Apéritif - foie gras - fromages puissants, dessert (sauf chocolat) amandes...			
Alsace GEWURZTRAMINER (rond) sigillé confrérie St Etienne	2021	13,20 €	79,20 €
Alsace GEWURZTRAMINER Rimelsberg (moelleux) Méd. Or Féminalise -sigille	2020	16,90 €	101,40 €
Alsace Grand Cru FROEHN Gewurztraminer (moelleux) 93/100 YB - 92/100 JS - sigillé	2017	18,00 €	108,00 €
Alsace Grand Cru SONNENGLANZ Gewurztraminer (moelleux) 93/100 YB - RVF 15,5	2017	21,20 €	127,20 €
LES VENDANGES TARDIVES & SELECTIONS DE GRAINS NOBLES			
Alsace VENDANGE TARDIVE Grand Cru MANDELBERG Riesling	2015	23,90 €	143,40 €
Alsace VENDANGE TARDIVE Pinot Gris Rimelsberg	0,50 L 2017	20,80 €	124,80 €
Alsace VENDANGE TARDIVE Pinot Gris Rimelsberg	2017	29,10 €	174,60 €
Alsace VENDANGE TARDIVE Gewurztraminer Rimelsberg	0,50 L 2022	20,30 €	121,80 €
Alsace VENDANGE TARDIVE Gewurztraminer Dussert Gerber	2022	28,10 €	168,60 €
Alsace Sélection de Grains Nobles Grand Cru Froehn Riesling (OR PAILLE)	0,50 L 2008	28,20 €	169,20 €
Alsace Sélection de Grains Nobles Gewurztraminer Rimelsberg Méd. Or VINALIE	0,50 L 2017	30,10 €	180,60 €
PINOT NOIR : barbecue, sukiyaki, tourte, tarte flambée - raclette - buffet froid - gibier, viande rouge, couscous			
Alsace ROSÉ (sec)	2023	10,80 €	64,80 €
Alsace PINOT NOIR (sec)	2022	11,90 €	71,40 €
Alsace ROUGE "F" (sec) 88/100 YB	2020	20,60 €	123,60 €
CREMANT D'ALSACE : effervescent festif à l'apéritif - en kir royal - au dessert			
CREMANT D'ALSACE "B de Becker" Extra Brut 89/100 Dussert Gerber 24	2022	14,60 €	87,60 €
CREMANT D'ALSACE ROSE Brut		15,60 €	93,60 €
CREMANT D'ALSACE "B de Becker" Extra Brut 1,50 L	1,50 L	31,20 €	187,20 €

Domaine Weinbach

23 Route Du Vin, 67140 Kientzheim

+33 3 89 47 13 21

www.domaineweinbach.com

contact@domaineweinbach.com

Des Capucins à la famille Faller

Au pied de la majestueuse colline du Schlossberg, dans un écrin de vignes et de roses, le Domaine Weinbach "ruisseau du vin", du nom du petit cours d'eau qui le traverse, fut édifié en 1612 par les moines Capucins.

Vendu comme bien national à la Révolution Française, le Domaine est acquis en 1898 par les frères Faller qui le transmettent à leur fils et neveu Théo. Grande figure du vignoble alsacien et ardent promoteur de sa reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée, Théo Faller oeuvre pour la qualité des vins d'Alsace et la mise en valeur de leurs incomparables terroirs et cépages. Amoureux de sa propriété, il la développe, l'agrandit et l'embellit.

A partir de 1979, son épouse Colette et ses filles Catherine et Laurence ont fait preuve de la même passion pour les grands vins d'Alsace et du même attachement sans faille à la qualité.

Depuis 2016, Catherine Faller dirige le Domaine avec ses fils Eddy et Théo.

Les Terroirs

Les terroirs du Domaine, riches et divers, réunissent avec bonheur d'exceptionnelles caractéristiques géologiques (granitique, marno-calcaro-gréseuse, calcaire), topologiques avec une dominance de vignobles en coteaux, et climatiques, avec des expositions qui bénéficient du meilleur ensoleillement dans le microclimat privilégié de la vallée de Kaysersberg.

Chaque terroir imprime sa personnalité aux vins du Domaine et possède des affinités particulières avec les différents cépages.

La culture de la vigne au Domaine repose sur un respect attentif des terroirs et de la nature, pour qu'ils produisent des raisins de la plus haute qualité, seuls capables de donner naissance à de grands vins. Les éléments essentiels de la viticulture au Domaine Weinbach sont : maîtrise stricte des rendements ; labours et travaux du sol pour favoriser la vie des terroirs et un enracinement profond de la vigne ; absence de désherbants, de fertilisants, de produits de traitement et d'insecticides chimiques au profit de méthodes biologiques depuis 1990.

La biodynamie est pratiquée au Domaine Weinbach depuis 1998. D'abord mise en application sur une partie des vignobles, elle est étendue à l'ensemble des vignobles depuis le millésime 2005. La viticulture biodynamique, en respectant la vie et en stimulant l'activité biologique des sols et les équilibres naturels, permet l'expression du terroir dans les raisins et magnifie leurs saveurs.

Une vigne ainsi élevée est en harmonie avec son environnement (sol cultivé et air) ; elle produit un raisin plus naturel et plus complexe, donc un vin plus complexe, plus authentique et en définitive plus unique. Notre production bénéficie des certifications Ecocert (biologie) et Demeter (biodynamie) - sauf occasionnellement les cuvées issues de rachats de parcelles en conversion.

Le Clos des Capucins

Un terroir historique

Le clos historique s'étend sur 5 hectares, protégés par les murs d'enceinte de l'ancien couvent des Capucins. Il est cité dès 890, année où l'impératrice Richarde en fit don à l'Abbaye d'Etival, qui à son tour en détacha une partie au profit des moines Capucins au début du XVIIe siècle.

Le Clos est situé en bas de pente, bien protégé des vents par les collines environnantes. Ses sols sont sablo-limoneux sur graviers et galets de granite. Ce terroir bénéficie d'un réchauffement de sol rapide grâce aux cailloux de sa surface. Il donne des vins de maturité légèrement plus précoce que les autres terroirs.

Les vignes du Domaine plantées dans le Clos et sur ses abords immédiats de même nature comprennent tous les cépages. Elles donnent naissance en particulier aux Riesling Cuvée Théo, Pinot Gris Clos des Capucins, Gewurztraminer Cuvée Théo et Pinot Noir Clos des Capucins.

Altenbourg, un terroir d'exception

De superbes Pinot Noir, Pinot Gris et Gewurztraminer

Le lieu-dit Altenbourg se situe entre 220 et 300 m d'altitude, en pente douce, juste en dessous de la délimitation du Grand Cru Furstentum.

Ses sols sont marno-calcaro-gréseux, comparables à ceux du Furstentum, avec une proportion de sable plus importante et une maturation légèrement plus précoce. L'Altenbourg favorise de grandes maturités, il produit de très beaux Pinot Noir, Pinot Gris et Gewurztraminer.

Les sols profonds, argilo-calcaires de cette colline de Kientzheim sont reconnus géologiquement et empiriquement comme étant très favorables aux Pinot Gris et aux Gewurztraminer.

La partie la plus basse de ce coteau donne naissance aux Gewurztraminer Cuvée Laurence.

Grand Cru Schlossberg

Un excellent terroir granitique pour le Riesling

Le plus ancien grand cru en Alsace

Sur une roche mère granitique (migmatites), les sols sont sableux, riches en éléments minéraux, de faible profondeur en haut de coteau (400 m d'altitude), plus profonds en bas (230 m). La richesse et la diversité des minéraux rencontrés (potassium, magnésium, fluor, phosphore) déterminent la finesse et la multiplicité des arômes de ses vins. Avec ses fortes pentes exposées plein sud, le Schlossberg nécessite une culture en terrasses.

Lieu-dit très réputé, sa qualité est reconnue dès le XVe siècle. C'est le premier terroir d'Alsace classé Grand Cru par le décret de 1975. A partir de 1928, les viticulteurs de Kaysersberg et Kientzheim avaient consigné toutes les contraintes de production naturelles de ce cru dans une convention écrite, unanimement respectée, qui a été depuis lors consacrée par les décrets de reconnaissance des grands crus.

Excellent sol granitique

Le Schlossberg est un terroir d'exception pour le Riesling auquel il confère une expression fruitée très pure, une race et une finesse remarquables.

La plupart des Riesling du Domaine sont issus du Schlossberg, hormis le Riesling Cuvée Théo, né dans le Clos des Capucins.

Les cuvées Schlossberg, vives et élégantes, proviennent de la partie haute du coteau, aux sols peu profonds. Les Cuvée Sainte Catherine naissent dans sa partie basse, donnant des vins plus amples, plus gras.

Le Riesling Schlossberg Cuvée Sainte Catherine et « L'Inédit ! », issus de vignes de 60 ans situées à mi-coteau, illustrent toute la splendeur de ce terroir.

Il donne aussi naissance au Pinot Noir "S", une cuvée confidentielle issue de vieilles vignes à mi-coteaux et qui produisent un Pinot Noir racé et élégant.

Grand Cru Furstentum

Fief du Gewurztraminer

Sur les communes de Kientzheim et Sigolsheim, entre 300 et 400 m d'altitude, les sols bruns, calcaires du Furstentum présentent une structure caillouteuse, peu profonde, filtrante, avec affleurement de la roche-mère. Il s'agit de terroirs marno-calcaro-gréseux du Dogger inférieur (ère secondaire) recouverts partiellement de conglomérats tertiaires. La marne apporte puissance et charpente ; le grès élégance, nervosité et complexité.

Exposé sud, son sommet est un îlot de végétation méditerranéenne calciphile. La pente est significative, elle optimise l'ensoleillement sur un sol accumulateur de chaleur et d'eau.

Le Furstentum est cité en 1330 dans l'inventaire des vignes appartenant au couvent de Bâle. Le Furstentum favorise de superbes maturations dans les Gewurztraminer du Weinbach. Ils y puisent une complexité aromatique remarquable, une grande finesse ainsi qu'un long potentiel de garde.

Grand Cru Mambourg

Un autre grand terroir pour le Gewurztraminer

Sur la colline jumelle du Furstentum, exposée elle aussi plein sud, le Mambourg domine le village de Sigolsheim. Il présente des sols calcimagnésiques sur une base de conglomérats calcaires et de marnes de recouvrement tertiaire.

En avancée de la vallée de Kaysersberg, situé entre 210 et 350 m d'altitude, il bénéficie d'une durée d'ensoleillement optimale.

Dès 783, l'histoire révèle que les vins du Mambourg étaient très réputés. De nombreux couvents et seigneurs en étaient propriétaires et leur ont donné leurs lettres de noblesse.

Les Gewurztraminer Mambourg, récoltés en belle surmaturité, offrent générosité de corps, élégance et richesse aromatique.

Grand Cru Marckrain

Grand terroir pour le Gewurztraminer et le Pinot Gris

Au sud du village de Bennwihr, à la sortie de la vallée de Kaysersberg, le vignoble du Marckrain, entre 200 et 300 m d'altitude, bénéficie d'une exposition est et sud-est très favorable. Le terroir est de type marno-calcaire à prédominance de galets de calcaire oolithique.

Le Marckrain donne naissance à des vins de très bonne constitution, puissant, aux arômes complexes très développés.

Vinification

Les vinifications respectent soigneusement les qualités propres du raisin ; un minimum d'interventions mais une attention extrême permettent leur épanouissement. Les conditions clés sont tout d'abord une vendange à maturité optimale et des sélections rigoureuses. Les jus sont extraits par des pressurages doux et progressifs. Des fermentations longues dans d'anciens foudres de chêne, sous l'action exclusive des levures indigènes sont facteurs d'authenticité et de complexité.

Biodynamie

Une philosophie

En 1998, le Domaine Weinbach a commencé à pratiquer la biodynamie sur 8 hectares. La culture du reste des vignobles était basée sur des méthodes biologiques classiques. Depuis le millésime 2005, l'ensemble des vignobles (38 hectares) est travaillé en biodynamie.

Origines de la biodynamie :

Définie en 1924 par Rudolf Steiner, développée par Maria Thun, la bioynamie est une méthode de culture qui va plus loin que le travail des sols et la simple exclusion de l'emploi de produits chimiques de synthèse.

Principes de la biodynamie :

Les principes de la biodynamie peuvent être résumés sommairement dans les trois points suivants :

- la valorisation du sol et de la plante dans son environnement naturel grâce à des préparations issues de matières végétales (ex. ortie, prêle, saule en plus des pulvérisations de cuivre et de soufre partagées avec la biologie classique), animales (ex. bouse de corne 500) et minérales (ex. silice de corne 501). Ces préparations sont appliquées soit sur le sol, soit sur la plante elle-même. Elles agissent comme des catalyseurs sur les forces de vie et renforcent les défenses naturelles de la vigne.
- l'application de ces préparations à des moments précis de l'année. C'est la partie dynamique qui prend en compte l'influence des positions de la lune et des planètes sur les rythmes propres de la plante. La biodynamie reconnaît dans la terre, prise au sens large (roche mère, terre labourable, environnement aérien), un organisme vivant à part entière.
- le travail du sol par des labours et des griffages.

Buts de la biodynamie :

Il s'agit de créer des conditions de vie harmonieuses entre terre, plante et environnement en favorisant notamment :

- l'amélioration de la qualité de la terre par la présence d'une grande variété de bactéries (microflore) et d'une faune abondante (notamment vers de terre qui aèrent le sol) – le sol n'est pas un simple support pour la vigne mais un milieu de vie, source d'énergie pour la plante tout comme son environnement aérien
- un meilleur enracinement de la plante, avec des racines plus denses et plus allongées - un meilleur développement des feuilles et des fleurs en optimisant l'énergie nécessaire à une fructification harmonieuse.
-

La biodynamie, un choix évident :

La biodynamie peut être considérée comme une façon marginale de faire le vin, elle repose cependant sur des méthodes ancestrales qui se pratiquent souvent empiriquement dans les jardins potagers. Nous connaissons également l'importance de la lune, du soleil et des astres sur les marées.

Biologie et biodynamie ont en commun le labour des sols, l'abandon des fertilisants chimiques, pesticides et fongicides de synthèse dont les effets exacts à moyen et long terme ne sont pas maîtrisés. Ces produits de synthèse interfèrent avec la vie et les équilibres naturels et peuvent causer une dénaturation de l'organisme vivant dans son entier.

Nous mettons en pratique les deux philosophies en parallèle pendant un certain temps afin de mieux étudier et comparer les particularités de chacune. La mise en application de la biodynamie, qui rend les raisins plus complexes mais aussi plus sensibles, doit être adaptée avec précision à nos différents terroirs et à la météorologie de l'année. Il ne fait aucun doute que la biodynamie, avec l'expérience que nous avons acquise au fil des ans, apporte une autre dimension à la culture de la vigne.

Une vigne en harmonie avec son environnement produit un raisin plus complexe et plus naturel et donc un vin plus complexe, plus authentique et en définitive plus unique.

Les vins du Domaine Weinbach bénéficient des certifications Ecocert (biologie) et Demeter (biodynamie), sauf occasionnellement pour des cuvées issues de rachats de parcelles et donc en conversion

Les vendanges

Un moment important dans l'année

Les vendanges sont l'accomplissement d'une année de travail. Elles symbolisent les efforts et l'assiduité sans faille de chacun pour laisser s'exprimer au mieux le terroir.

Les raisins du Domaine Weinbach sont entièrement vendangés à la main afin de respecter au mieux l'intégrité des grappes et de leurs arômes. L'acheminement à la cave se fait au plus vite et les équipes se tiennent prêtes à leur réception.

Les vendanges sont aussi l'occasion d'échanger et de travailler en équipe avec pour objectif commun de sublimer un millésime. Ces moments se cristallisent lors des repas du midi, lorsque toutes les équipes se retrouvent et partagent leurs expériences.

Les accords mets et vins

Les **VIGNES DU PRECHEUR**, est un vin frais et gourmand, versatile, qui sera parfait en apéritif mais aussi sur des entrées, salades, poissons, fruits de mers.

Le **SYLVANER**, frais, fruité, issu de vieilles vignes et de rendements limités, se montre très intéressant avec de la profondeur et de la vivacité. Il aime les entrées, les charcuteries, les huîtres assez charnues, la petite pêche.

Le **PINOT BLANC**, sec, au fruité délicat, bien charpenté, est doté d'une agréable acidité. Il aime être marié avec la tarte à l'oignon, les quiches, salades et autres entrées. Apprécie avec un repas simple, il se déguste aussi très bien en apéritif.

Le **MUSCAT**, sec, au fruité incomparable, donne véritablement l'impression de croquer le raisin. Il constitue un merveilleux apéritif. Il accompagne également avec bonheur les asperges dont il parvient à vaincre l'amertume, les plats à base de légumes ou accompagnés de fines herbes (melon-jambon sec, soupe de persil aux escargots, tabouleh) et les plats finement épicés.

Nos **RIESLING** aux fruités fins et délicats sont des vins racés, nerveux, secs mais bien mûrs et longs en bouche. Ce grand cépage réalise sur nos terroirs un rare équilibre entre vivacité et richesse d'arômes, allié à de superbes complexités. Ils s'harmonisent à merveille avec les poissons cuits ou crus, les crustacés et fruits de mer, les viandes fumées (choucroute), le coq au Riesling, certaines préparations de viandes blanches, les fromages de chèvre. Les Riesling Théo, Colette et Schlossberg, accompagnent de préférence les fruits de mer et les poissons grillés. Le Riesling Schlossberg Sainte Catherine, issu de très vieilles vignes au coeur du Grand Cru, présente plus de richesse et de gras. Il se marie particulièrement bien avec les poissons en sauce, le homard et les viandes blanches.

Les **PINOT GRIS**, amples et corsés, sont plus gras et soyeux. Nos Pinot Gris Clos des Capucins et Les Caracoles sont secs et gras, ils adorent le veau, les escalopes à la crème, le risotto, la poularde aux morilles, toutes les volailles, les poissons gras ou fumés, les sushis, sashimis, makis, et l'agneau. Il s'accorde aussi parfaitement avec les champignons. Le Pinot Gris Altenbourg, né avec davantage de botrytis, est un vin plus rond restant très équilibré. Sa palette d'accords s'ouvre aux mélanges sucrés-salés, aux plats en sauce aigre-douce et à la cuisine chinoise en général. Très opulent en Vendanges Tardives, le Pinot Gris s'émeut devant un foie gras.

Quant aux **GEWURZTRAMINER** aux merveilleux arômes d'épices, de rose, giroflée et jasmin, au corps de velours, ils sont somptueux en apéritif. Par leur forte personnalité et leur grande originalité, ils autorisent de nombreux accords de caractère merveilleux à explorer : le saumon fumé, les cuisines exotiques y compris les plus relevées et épicées (cuisine indienne, thaïlandaise...), les plats sucrés-salés, ou encore pour les Gewurztraminer Altenbourg ou Grand Cru Furstentum récoltés en plus grande surmaturité, les fromages au goût puissant, munster, roquefort, époisses, reblochon, vieux comté ou gruyère, brillat-savarin... Un Gewurztraminer Furstentum ou Vendanges Tardives est incomparable avec un foie gras.

Les **PINOT NOIR**, très fruités, bien structurés, qui sauront se réjouir de volailles rôties, de viandes grillées, de rôtis, de plats composés et confits ou d'un plat de charcuterie. Les Pinot Noir Altenbourg et Jardin aux Oiseaux, issus de sols calcaires, sont plus charnus et puissants, ils s'accommoderont également de gibiers et viandes rouges en sauce. Le Pinot Noir Colline du Château, issu des terroirs granitiques du Grand Cru Schlossberg, se montrera plus racé et minéral, et pourra également accompagner des poissons gras ou des tartares de boeuf. Le Pinot Noir Clos des Capucins, plus léger et fruité, sera un bon compagnon sur un poulet rôti ou des charcuteries.

Klee Henri

www.vins-klee-henri.com

11 Grand'rue, 68230 Katzenthal

+33 3 89 27 03 81

contact@vins-klee-henri.com

<https://www.vins-klee-henri.com>

Une histoire familiale

Vignerons à Katzenthal depuis 12 générations

C'est en 1624, que notre famille démarre en tant que vignerons avec passion, tradition et savoir-faire dans les magnifiques terroirs de Katzenthal.

Depuis les années 1900 nous sommes également distillateur, une large gamme d'eaux de vie d'Alsace issus de nos propres fruits sont disponibles à la vente.

Le Grand-Cru Wineck-Schlossberg est le terroir le plus historique de la famille, il met en valeur la beauté et l'identité de nos vins (15% des surfaces totale de l'exploitation).

C'est dans les années 1950 que notre grand-père a commencé à commercialiser les 1ères bouteilles Henri KLEE.

Actuellement, nous travaillons toujours dans la cave ancestrale du domaine.

Désormais, nous exploitons 13,5 hectares de vignes sur 7 communes différentes.

"Le bon vin se résulte toujours par le travail bien fait de l'Homme à la vigne"

Nature et Terroir

Notre vignoble s'étend sur 13,5 hectares, cultivés de façon raisonné et respectueuse de l'environnement en limitant au maximum les intrants.

Depuis 2019, nous sommes certifiés Haute Valeur Environnemental de niveau 3 (HVE 3).

Nous cultivons nos vignes sur des terroirs granitiques et argileux. Ayant en moyenne une quarantaine d'années, nous arrivons à différencier nos différentes gammes en fonction du terroir, de l'ensoleillement, de l'âge et du potentiel de la vigne.

Récoltés manuellement a des rendements limités afin d'optimiser la qualité de nos vins.

Depuis plusieurs décennies, nous pratiquons labours et enherbement sur la totalité de nos vignes, sans utiliser aucun apport d'engrais.

Le fleuron de nos terroirs est le Grand-Cru Wineck-Schlossberg orienté sud/sud-est, dispose d'un terroir granitique à deux micas.

Les raisins issus de notre Grand Cru Wineck-Schlossberg sont toujours récoltés à belle maturité avec un niveau d'acidité élevé. Le Riesling et le Gewurztraminer s'y épanouissent à merveille et développe au mieux toutes leurs qualités. La nature des sols leur confère leurs fruits, leurs arômes, et leurs caractères floraux incomparable. Ils atteignent leur plénitude après quelques années de garde.

Du raisin au vin

Les raisins sont tous récoltés manuellement et mis dans des contenants de 150kg pour limiter un maximum la trituration.

Ces derniers sont versés délicatement dans le pressoir afin de préserver au mieux la qualité du raisin.

Le pressurage est assuré par un pressoir pneumatique, qui presse le raisin dans le plus grand soin.

Nos pressurages sont généralement assez longs (5-6heures suivant les cépages)

Le jus qui y est extrait, suit son cours par gravité dans la cave, ou est entreposé toute la cuverie du Domaine. C'est ainsi que peut commencer la vinification.

Toutes nos cuves sont thermorégulées, c'est-à-dire que nous pouvons contrôler et réguler la température durant toute la fermentation.

Lorsque l'équilibre du vin est atteint (c'est-à-dire un bon équilibre entre l'alcool atteint et le sucre non fermenté) le vin est refroidit à nouveau afin de stopper l'activité des levures.

Les opérations de mise en bouteille et d'étiquetage sont réalisées sur place avec notre propre matériel.

VINS - bouteille de 0.75 l

Crémant d'Alsace

Brut Réserve - 10,50 €

Crémant d'Alsace Rosé - 11,50 €

Edelzwicker 2023 bouteille de 1 l - 7,50 €

Pinot blanc Auxerrois 2021 - 8,00 €

Riesling Tradition 2020 - 9,00 €

Muscat Tradition 2022 - 10,00 €

Pinot gris Tradition 2021 - 9,00 €

Gewurztraminer Tradition 2021 - 9,50 €

Pinot noir Rosé d'une nuit 2023 - 9,00 €

Pinot noir Tradition 2023 - 9,50 €

Pinot Auxerrois Vieilles Vignes 2021 - 9,00 €

Riesling Vieilles Vignes 2020 - 11,00 €

Gewurztraminer Cuvée Antoine 2022 - 12,00 €

Pinot gris Cuvée Particulière 2022 - 11,50 €

Pinot gris Cuvée Martin 2018 - 13,00 €

Gewurztraminer Vieilles Vignes 2020 - 13,50 €

Pinot noir Elevé en fûts de chêne 2019 - 13,00 €

Recommandé par le vigneron

Pinot noir Barrique l'Exception 2020 - 16,00 €

Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg 2020 - 14,00 €

Pinot Gris Vendanges Tardives 2017 - 22,50 €

Gewurztraminer Vendanges Tardives 2018 - 23,50 €

Recommandé par le vigneron

COUP DE COEUR GUIDE HACHETTE

Pinot Gris Sélection de Grains Nobles 2017 - bouteille de 0.50 l - 29,50 €

:

Marc de Pinot Gris Vendanges Tardives 45% en vol. - bouteille de 0.70 l - 30,00 €

Marc de Gewurtztraminer - 45% en vol. - bouteille de 0.70 l - 28,00 €

Marc de Muscat - 45% en vol.- bouteille de 0.70 l - 29,00 €

Framboise - 45% en vol. - bouteille de 0.70 l - 35,00 €

Poire Williams - 45% en vol. - bouteille de 0.70 l - 31,00 €

Mirabelle - 45% en vol. bouteille de 0.70 l - 30,00 €

Kirsch - 45% en vol. - bouteille de 0.70 l - 31,00 €

Quetsch d'Alsace - 45% en vol.- bouteille de 0.70 l - 9,00 €

Paul Ginglinger

8, place Charles de Gaulle

68420 EGUISHHEIM

Tél : +33 (0)3 89 41 44 25

info@paul-ginglinger.fr

<https://www.paul-ginglinger.fr/>

Un domaine familial jeune et dynamique ancré en Alsace depuis 13 générations

A Eguisheim, la famille Ginglinger est enracinée dans l'histoire de ce village. Œnologue de formation à l'Université de Reims, Michel et son épouse Loreto ont pris la succession de Paul, son père, en l'année 2000.

Une histoire de famille de vignerons

A Eguisheim, la famille Ginglinger est enracinée dans l'histoire de ce village. Depuis 1610, **13 générations** de viticulteurs et de viticulteurs gourmets se sont succédées sur les pentes des coteaux aux pieds des Trois Châteaux.

Michel, œnologue de formation à l'Université de Reims, et son épouse Loreto ont pris la succession de Paul, son père, en l'année 2000. Rigoureux dans la vigne comme au chai, il applique les nombreuses techniques rencontrées lors de ses différents stages comme maître des chais en Bourgogne, en Afrique du Sud et au Chili.

Le domaine Paul Ginglinger

Situé à 5 km au sud de Colmar, le domaine Paul Ginglinger exploite quelques treize hectares de vignes sur des versants exposés à l'est, sud-est particulièrement bien ensoleillés, à une altitude de 220 à 340 m. ce vignoble, aux pieds des Trois Châteaux, est abrité par les contreforts des Vosges et bénéficie d'un microclimat particulièrement sec et chaud, puisque les précipitations y sont les faibles de France. Le sous-sol est marneux légèrement granitique qui repose sur un sol argileux très caillouteux. Les vins issus de ces terroirs sont charpentés, puissants et prédisposent une belle longévité tout en maintenant leur typicité et leurs arômes floraux.

Eguisheim, cité historique et viticole

C'est à Eguisheim que les romains plantent en 58 avant J.C. les premiers plants de vignes, sur une terre de prédilection argilo-calcaire, située sur des coteaux, actuellement nos Grands Crus Eichberg et Pfersigberg. C'est une des raisons pour lesquelles Eguisheim est cité comme le berceau du vignoble alsacien et d'après les archives de l'abbaye de Marbach toute proche, « dans le coin le plus ensoleillé d'Alsace ».

C'est également à Eguisheim qu'est né en 1002 le seul pape alsacien Saint Léon XI. Il fut le pape de nombreuses réformes, meurt en 1054 et est enterré dans la basilique Saint-Pierre à Rome.

Révéler la grandeur et la complexité de nos terroirs

La vigne est un révélateur du terroir, à condition d'être bien menée. L'objectif de notre viticulture consiste donc à guider au mieux la vigne dans sa relation au terroir. Cela passe par des techniques de travail du sol favorisant un enracinement profond, explorant l'ensemble de la couche de sol jusqu'à la roche-mère sous-jacente.

Obtenir un raisin mûr, sain et concentré

La clé est ici la gestion de la vigueur. Chaque parcelle a son fonctionnement propre, conditionné par le matériel végétal en place (cépage, âge des vignes) et les conditions de milieu. Il s'agit, pour chacune d'entre elles, d'adapter les pratiques de façon à ce que la vigne ne soit ni trop faible, ni trop vigoureuse et de se montrer réactif face aux variations climatiques.

Ceci est la condition *sine qua non* pour obtenir des raisins mûrs, sains, concentrés et nourris par leur terroir.

Respecter l'environnement

Nous souhaitons transmettre un terroir intact, des vignes en pleine santé et des sols vivants à nos enfants. Dans cette optique, tout est fait pour limiter notre impact sur l'environnement. Ainsi, l'enherbement naturel de nos parcelles garantit une forte biodiversité et limite les phénomènes d'érosion et de ruissellement. Nous avons par ailleurs proscrire totalement l'usage d'herbicides sur le domaine, grâce à un travail du sol précis sous le rang et autour du pied de vigne.

Les seuls traitements que nous nous autorisons sont réalisés à très faibles doses, avec des produits répondant au cahier des charges de l'agriculture biologique. Ils ne viennent qu'en complément de l'ensemble des efforts déployés pour renforcer la résistance naturelle de nos vignes aux maladies.



À compter du millésime 2018, tous nos vins et créments sont certifiés bio !

Retrouvez le logo AB sur les contre-étiquettes.

Une « cueillette » haute couture

Les vendanges sont bien entendu intégralement manuelles. Nous nous appuyons sur une équipe de vendangeurs aguerris et fidèles, très au fait de la qualité de raisin nécessaire à l'obtention de grands vins. Ils mettent ainsi en œuvre un tri impitoyable pour ne conserver que des baies intactes et parfaitement mûres.

Le but de la vinification est de permettre une translation harmonieuse du terroir vers la bouteille

L'idée est d'accompagner le plus naturellement possible le raisin, avec un minimum d'ingérence mais beaucoup de vigilance :

- réception du raisin avec une approche gravitaire (chargement du pressoir puis mise en cuve sans trituration ni pompage) pour éviter les phénomènes d'oxydation,

- cycles de pressurage pneumatique longs et doux pour sélectionner au mieux les jus. Les premiers jus plus chargés en bourbes sont systématiquement écartés pour préserver la finesse,
- un suivi ultra rigoureux des fermentations. Le vigneron se fait alors « sage-femme » pour accompagner en douceur cette transformation, ce moment crucial qui constitue la « naissance » du vin,
- un élevage patient en foudres séculaires. Les vins s'affinent et se renforcent en reposant sur leurs lies,
- un embouteillage en conditions contrôlées, afin de préserver le vin de toute contamination tout en le laissant à l'abri de l'air.

Le Grand Cru Pfersigberg

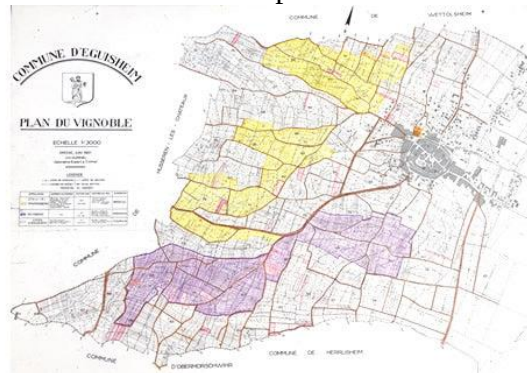
- Le lieu-dit Pfersigberg, littéralement la « *montagne aux pêchers* », tire son nom de l'abondance du pêcher (*Persica vulgaris*) variété rouge sang, autrefois abondant dans la vigne. Ce Grand Cru présente certainement le découpage topographique le plus complexe de tous les grands crus alsaciens et conserve malgré tout une identité unique du fait de la relative homogénéité du sous-sol sur l'ensemble de ses 74 hectares.
- Les coteaux ont une altitude comprise entre 260 et 330 m, leur exposition varie d'Est au Sud sur des pentes moyennes. La roche-mère est d'origine sédimentaire, composée d'une matrice fine marno-calcaire qui inclut de nombreux cailloux et galets calcaires provenant majoritairement du Muschelkalk, ainsi que des blocs gréseux.
- Les sols qui se développent sur le **Grand Cru Pfersigberg** présentent tous de fortes teneurs en calcaire et des pH élevés. Ils varient surtout selon leur épaisseur et la présence ou non de cailloutis gréseux éboulés de la montagne vosgienne. La texture fine et grumeleuse rend le travail du sol aisé : le sol est souple, bien aéré, propice à une activité biologique et microbiologique intenses. Le caractère filtrant permet un drainage naturel des excès d'eau et réciproquement, le soubassement calcaire constitue une réserve d'humidité qui permet à la vigne d'éviter tout stress hydrique.
- Le **Grand Cru Pfersigberg** brille par sa polyvalence : tous les cépages s'y trouvent magnifiés et peuvent exprimer toute l'élégance et la finesse de ce terroir. Ce Grand Cru produit des vins particulièrement fruités et charmeurs. Les notes de pêche, d'ananas et de fruits jaunes sont éclatantes en jeunesse et persistent de belle manière dans le temps. En bouche, la trame du vin est ciselée, profonde ; elle combine idéalement densité de matière et finesse aérienne.

Le Grand Cru Eichberg

- La « *montagne aux Chênes* » se situe au pied des Trois Châteaux d'Eguisheim, dans un microclimat particulièrement chaud et sec, abrité des vents dominants par la montagne vosgienne. Son altitude varie entre 240 et 320 m d'altitude ; ses pentes douces sont exposées à l'Est et au Sud.
- La roche-mère composant le cru est majoritairement marneuse et surmontée d'abondants éboulis gréseux. Les sols formés sur ces marnes sont profonds, décarbonatés en surface et caractérisés par de fortes teneurs en argile. Au toucher, ces sols à la structure polyédrique compacte sont plastiques et plutôt compacts. Plus capricieux à travailler que son

homologue le Pfersigberg, ne laissant que de courtes fenêtres d'interventions pour des opérations telles que le labour, le **Grand Cru Eichberg** nécessite une attention permanente de la part du vigneron.

- Le riesling, le pinot gris et le gewurztraminer trouvent dans l'Eichberg un terroir de prédilection. Les vins sont de grands seigneurs, ils s'expriment sur une forte maturité, une concentration et une puissance hors normes mais ne basculent jamais dans la lourdeur grâce à une race folle et une droiture sans faille.
- Ce sont de grands vins de garde susceptibles de se bonifier sur plusieurs décennies.



Crémant d'Alsace - Brut Prestige 2021 -	18,00 € / bouteille
Crémant d'Alsace Chardonnay Brut Nature 2019 -	20,00 €
Riesling Drei Exa 2023 -	15,00 €
Pinot Gris les Prélats 2023 -	15,00 € - Certifié AB (Agriculture Biologique)
Pinot Blanc 2023 -	12,00 € Certifié AB (Agriculture Biologique)
Gewurztraminer Wahlenbourg 2022 -	15,00 €
Côte d'Eguisheim Assemblage de cépages blancs. -	8,00 € épuisé
Muscat Caroline 2023	15,00 € Certifié AB (Agriculture Biologique)
Sylvaner Bodenacker 2022.	12,00 € Certifié AB (Agriculture Biologique)
#OuiDry!	10,00 €
Gewurztraminer Grand Cru Pfersigberg 2021	30,00 € Certifié AB (Agriculture Biologique)
Pinot Gris Grand Cru Eichberg 2022	30,00 € Certifié AB (Agriculture Biologique)
Gewurztraminer Grand Cru Eichberg 2018	30,00 € Certifié AB (Agriculture Biologique)
Riesling Grand Cru Pfersigberg Ortel Vieilles Vignes 2022	30,00 €
Riesling Grand Cru Eichberg 2022	30,00 € Certifié AB (Agriculture Biologique)
Riesling Grand Cru Pfersigberg Hertacker 2022	30,00 € Certifié AB (Agriculture Biologique)
Gewurztraminer Vendanges Tardives 75cl 2020	45,00 € Certifié AB (Agriculture Biologique)
PINOT GRIS Vendanges Tardives 75 Cl 2020	45,00 €
Pinot Noir Les Rocailles 2023	30,00 € Certifié AB (Agriculture Biologique)
Pinot noir 2023	15,00 €
GGG Folies Vin Orange Sec, arômes extravagants.	18,00 € Certifié AB (Agriculture Biologique)
GGG Folies Pinor Noir.	18,00 €