

DOSSIER TECHNIQUE

TECHNICAL FILE



DOMAINE ALFRED WANTZ
61 Rue de la Montagne - 67140 MITTELBERGHEIM - FRANCE
Tél: (33) 03 88 08 91 43 - contact@alfredwantz.com
www.alfredwantz.com



■ ■ PRÉSENTATION DU DOMAINE

En m'installant sur notre domaine familial en 2008, j'ai choisi de poursuivre une tradition viticole vieille de plus de 4 siècles.

Notre exploitation à taille humaine comporte 11 hectares de vignes situées sur les terroirs à dominante calcaire de Mittelbergheim.

Mon engagement est de cultiver la vigne en privilégiant la vie des sols, en renforçant les défenses naturelles de la plante, et en respectant la faune utile et les paysages.

Parmi les méthodes utilisées pour y parvenir, on retrouve notamment le semis d'engrais verts, l'enherbement naturel maîtrisé , le travail mécanique du sol, l'effeuillage, l'entretien des haies et talus. A l'inverse, les herbicides, fongicides et insecticides chimiques sont bannis.



Notre Domaine est certifié en agriculture biologique à compter du millésime 2020.

■ ■ Les vins qui portent notre signature sont élaborés à partir de nos meilleures parcelles situées sur coteaux, ce qui leur apporte une complexité et une typicité exceptionnelles. Les vinifications sont menées selon les mêmes principes de travail raisonné, en limitant les intrants au strict minimum afin que chaque bouteille soit le reflet de son cépage, de son terroir et de son millésime.

La production annuelle est de 40.000 à 60.000 bouteilles... selon les dispositions de Dame Nature.

■ ■ PRESENTATION OF THE ESTATE

When I settled on our family estate in 2008, I chose to continue a tradition of winegrowing that goes back more than 4 centuries. Our human-sized estate comprises 11 hectares of vines located on the predominantly limestone soils of Mittelbergheim.

My commitment is to cultivate the vineyard by favouring the life of the soil, by reinforcing the natural defences of the plant, and by respecting the useful fauna and the landscape.

Among the methods used, we find grassing, mechanical work of the soil, leaf removal, maintenance of hedges and slopes. Conversely, chemical herbicides, fungicides and insecticides are definitely banned.



Our estate is certified in organic agriculture as of the 2020 vintage.

■ ■ Our signature wines are made from our best parcels located on hillsides, which gives them an exceptional complexity and typicity. The vinification is carried out according to the same principles of reasoned work, limiting the inputs to the strict minimum so that each bottle is the reflection of its grape variety, its soil and its vintage.

The annual production is between 40,000 and 60,000 bottles...depending on the provisions of Mother Nature.



FICHES TECHNIQUES DES VINS

TECHNICAL DATA SHEETS



DOMAINE ALFRED WANTZ
61 Rue de la Montagne - 67140 MITTELBERGHEIM - FRANCE
Tél: (33) 03 88 08 91 43 - contact@alfredwantz.com
www.alfredwantz.com



SOMMAIRE - SUMMARY

LES INCONTOURNABLES The Essentials - P. 4 à P.10



- Sylvaner « M »
- Pinot Blanc
- Muscat Ottonel
- Riesling « Les Chênes »
- Pinot Gris
- Gewurztraminer « Les Terres rouges »
- Pinot Noir

LES VINS DE TERROIR & GRANDS CRUS Terroir wines & Grands Crus P. 11 à P.20



- Riesling Vieilles Vignes
- Sylvaner Vieilles Vignes « Hospices de Strasbourg »
- Pinot Gris Vieilles Vignes « Hospices de Strasbourg »
- Sylvaner G.Cru Zotzenberg
- Riesling G.Cru Zotzenberg
- Gewurztraminer G.Cru Zotzenberg
- Gewurztraminer G.Cru Zotzenberg « Cuvée Séduction »
- Délice de Sylvaner G.Cru Zotzenberg
- Gewurztraminer G.Cru Zotzenberg Vendanges Tardives
- Pinot Noir « Eden »

LES CRÉATIONS ORIGINALES The original creations P. 21 à P.25



- Le Petit Espiègle
- L'Espiègle
- L'Espiègle rosé
- Pinot Noir « L'Affranchi »
- Chou' PET

LES CRÉMANTS D'ALSACE Cremants of Alsace P. 26 à P.28



- Crémant d'Alsace Brut
- Crémant d'Alsace rosé
- Crémant d'Alsace demi-sec



Blanc sec / Dry White



Effervescent / Sparkling



Demi-sec / Semi sweet



Moelleux et Liquoreux / Sweet and Dessert



Rosé / Rosé



Rouge / Red

LES INCONTOURNABLES - The Essentials

SYLVANER « M » AOC Alsace

Vin blanc sec
Dry white wine



■ Cépages : Sylvaner
Sol : Marno-calcaire

■ Variety : Sylvaner
Type of Soil : Limestone marls



A propos du vin

Ce Sylvaner « M » est issu de nos différentes parcelles situées sur les coteaux de Mittelbergheim. C'est un vin blanc sec aux arômes floraux, frais et plaisant, avec néanmoins du caractère. Il ravira les amateurs d'authenticité.

Temps de garde : 3 à 5 ans



Vinification et Élevage

Pressurage pneumatique doux.
Débourbage statique à froid.
Fermentation à température contrôlée (18-22°C).
Élevage en foudre de chêne sur lies fines.



Accords gastronomiques

Fruits de mer, crustacés, charcuteries, tourtes/quiches, poissons grillés, salades.

Notre favori : Tourte Alsacienne, préparée avec de la viande marinée au Sylvaner

Température de service : 6-8°C



L'anecdote

Pourquoi « M »? Parce qu'il provient de différents terroirs de Mittelbergheim.



Millésime	2019	2021
Alcool (%)	12,6	12,2
Acidité totale (g/l)	6,2	5,2
Sucres résiduels (g/l)	3,0	<1
Contenance (cl)	75	75

About the wine

This Sylvaner "M" comes from our different parcels located on the hillsides of Mittelbergheim. It is a dry white wine with floral aromas, fresh and pleasant, but with character. It will delight lovers of authenticity.

Ageing potential : 3 to 5 years

Vinification and Ageing

Gentle pneumatic pressing. Cold static settling. Fermentation at controlled temperature (18-22°C). Ageing in oak barrels on fine lees.

Gastronomic pairings

Seafood, shellfish, cold cuts, pies/quiches, grilled fish, salads.

Our favourite : Alsatian pie, prepared with meat marinated in Sylvaner

Serving temperature : 6-8°C

Good to know

Why « M »? Because this wine is exclusively produced from vineyards of Mittelbergheim.

Vintage	2019	2021
Alcohol (%)	12,6	12,2
Total acidity (g/l)	6,2	5,2
Residual sugar (g/l)	3,0	<1
Bottle size (cl)	75	75



LES INCONTOURNABLES - The Essentials

PINOT BLANC AOC Alsace

■ Cépages : Pinot Blanc et Auxerrois
Sol : Marno-calcaire

■ Variety : Pinot Blanc & Auxerrois
Type of Soil : Limestone marls



A propos du vin

Vinifié sec, ce vin au fruité délicat présente une bouche gouleyante et de belle longueur. Il se déguste en toute simplicité lors de repas entre amis.

Temps de garde : 3 à 5 ans

About the wine

Vinified dry, this delicately fruity wine is easy to drink and has a good length. It can be drunk simply with friends.

Ageing potential : 3 to 5 years



Vinification et Élevage

Pressurage pneumatique doux.
Débourbage statique à froid.
Fermentation à température contrôlée (18-22°C).
Élevage en cuve inox.

Vinification and Ageing

Gentle pneumatic pressing. Cold static settling. Fermentation at controlled temperature (18-22°C). Ageing in stainless steel vats.



Accords gastronomiques

Charcuteries, salades, volailles, tourtes/quiches, poissons.

Notre favori : Salade de Pissenlit aux lardons et croûtons

Température de service : 6-8°C

Gastronomic pairings

Cold cuts, salads, poultry, pies/quiches, fish.

Our favourite : Dandelion Salad with Bacon and Croûtons

Serving temperature : 6-8°C



L'anecdote

Même s'il porte le nom de «Pinot Blanc», ce vin est en réalité constitué d'un assemblage de Pinot Blanc et d'Auxerrois.

Good to know

Even if it's called «Pinot Blanc», this wine is actually a blend of Pinot Blanc and Auxerrois.



Millésime	2020	2021
Alcool (%)	14,2	12,0
Acidité totale (g/l)	4,8	4,9
Sucres résiduels (g/l)	8,0	5,0
Contenance (cl)	75	75

Vintage	2020	2021
Alcohol (%)	14,2	12,0
Total acidity (g/l)	4,8	4,9
Residual sugar (g/l)	8,0	5,0
Bottle size (cl)	75	75

Vin blanc demi sec
Semi sweet wine



BIO



LES INCONTOURNABLES - The Essentials

MUSCAT « Ottone » AOC Alsace

Vin blanc sec
Dry white wine



■ Cépages : Muscat Ottone
Sol : Marno-calcaire

■ Variety : Muscat Ottone
Type of Soil : Limestone marls

A propos du vin



Pour ce vin blanc sec et très expressif, nous avons sélectionné la variété « Ottone », qui révèle des arômes particulièrement subtils. Le Muscat c'est le fruité délicat du raisin dans votre verre !

Temps de garde : 2 à 4 ans

About the wine

For this dry and very expressive white wine, we have selected the variety. »Ottone». For this dry and very expressive white wine, we have selected the "Ottone" variety, which reveals particularly subtle aromas. Muscat is the delicate fruitiness of the grape in your glass!

Ageing potential : 2 to 4 years



Vinification et Élevage



Macération pré-fermentaire à froid avant pressurage pneumatique long. Débourbage statique à froid. Fermentation à température contrôlée (16-20°). Élevage en cuve inox.

Vinification and Ageing

Cold pre-fermentation maceration before long pneumatic pressing. Cold static settling. Fermentation at controlled temperature (16-20°). Ageing in stainless steel vats.

Accords gastronomiques



Apéritif, réceptions, asperges

Notre favori : Choisir de bons amis et apprécier ensemble son fruité inégalable.

Gastronomic pairings

Aperitif, asparagus

Température de service : 6-8°C

Our favourite : Choose good friends and enjoy together its incomparable fruitiness.

Serving temperature : 6-8°C

L'anecdote



Le préféré de Madame Wantz !

Good to know

Mrs Wantz's favorite !

i

Millésime	2020	2021
Alcool (%)	12,0	11,6
Acidité totale (g/l)	3,6	3,7
Sucres résiduels (g/l)	<1	4,9
Contenance (cl)	75	75

Vintage	2020	2021
Alcohol (%)	12,0	11,6
Total acidity (g/l)	3,6	3,7
Residual sugar (g/l)	<1	4,9
Bottle size (cl)	75	75

LES INCONTOURNABLES - The Essentials

RIESLING «Les Chênes» AOC Alsace

Vin blanc sec
Dry white wine



■ Cépages : Riesling

Sol : Gréseux / Lieu dit «Eich»

■ Variety : Riesling

Type of Soil : Sandstone / Lieu-dit «Eich»



A propos du vin

Vin de gastronomie par excellence, ce Riesling se caractérise par sa complexité aromatique et une acidité bien fondue belle fraîcheur.

Temps de garde : 4 à 8 ans

About the wine

A gastronomic wine par excellence, this Riesling is characterised by its aromatic complexity and well-melted acidity.

Ageing potential : 4 to 8 years



Vinification et Élevage

Pressurage pneumatique doux. Débourbage statique à froid. Fermentation à température contrôlée (18-22°C). Élevage en foudre de chêne sur lies fines.

Vinification and Ageing

Gentle pneumatic pressing. Cold static settling. Fermentation at controlled temperature (18-22°C). Ageing in oak barrels on fine lees.



Accords gastronomiques

Fruits de mer, crustacés, poissons grillés ou en sauce, spécialités alsaciennes (choucroute, baeckeoffe...), volaille.

Notre favori : Coq au Riesling avec des spätzle.

Gastronomic pairings

Seafood, shellfish, grilled fish or fish in sauce, Alsatian specialities (sauerkraut, baeckeoffe...), poultry.

Our favourite : Rooster with Riesling sauce and spätzle.

Serving temperature : 6-8°C



L'anecdote

Le Lieu-dit «Eich», qui désigne le Chêne en alsacien, a donné son nom à cette cuvée.

Good to know

The lieu-dit "Eich", which means oak in Alsatian, gave its name to this cuvée.



Millésime	2020	2021
Alcool (%)	12,6	12,8
Acidité totale (g/l)	6,9	9,3
Sucres résiduels (g/l)	<2	<1
Contenance (cl)	75	75

Vintage	2020	2021
Alcohol (%)	12,6	12,8
Total acidity (g/l)	6,9	9,3
Residual sugar (g/l)	<2	<1
Bottle size (cl)	75	75



LES INCONTOURNABLES - The Essentials

PINOT GRIS AOC Alsace

■ Cépages : Pinot Gris 100%

Sol : Marno-Calcaire

■ Variety : Pinot Gris 100%

Type of Soil : Limestone Marls



A propos du vin

Charpenté, rond et long en bouche, ce Pinot Gris développe des arômes complexes de fruits, de sous-bois, et légèrement fumés.

Temps de garde : 4 à 8 ans

About the wine

Full-bodied, round and long in the mouth, this Pinot Gris develops complex aromas of fruit, undergrowth, and slightly smoked.

Ageing potential : 4 to 8 years



Vinification et Élevage

Pressurage pneumatique doux. Débourbage statique à froid. Fermentation à température contrôlée (18-22°C). Élevage en foudre de chêne sur lies fines.

Vinification and Ageing

Gentle pneumatic pressing. Cold static settling. Fermentation at controlled temperature (18-22°C). Ageing in oak barrels on fine lees.



Accords gastronomiques

Volailles, viandes blanches, poissons en sauce, gibiers à plumes et recettes exotiques.

Notre favori : Osso buco de veau au vin blanc et risotto

Température de service : 6-8°C

Gastronomic pairings

Poultry, white meat, fish in sauce, game birds and exotic recipes.

Our favourite : Osso buco of veal with white wine and risotto

Serving temperature : 6-8°C



L'anecdote

Autrefois, le Pinot Gris était appelé «Tokay» en Alsace.

Good to know

In the past, Pinot Gris was called "Tokay" in Alsace.

Millésime	2019	2020
Alcool (%)	12,6	14,1
Acidité totale (g/l)	6,2	6,4
Sucres résiduels (g/l)	3,0	14,0
Contenance (cl)	75	75

Vintage	2019	2020
Alcohol (%)	12,6	14,1
Total acidity (g/l)	6,2	6,4
Residual sugar (g/l)	3,0	14,0
Bottle size (cl)	75	75



BIO



LES INCONTOURNABLES - The Essentials

GEWURZTRAMINER «Les Terres rouges» AOC Alsace

■ Cépages : Gewurztraminer

Sol : Marno-calcaire (riche en oxydes de fer)

■ Variety : Gewurztraminer

Type of Soil : Limestone Marls (Rich in iron oxides) and sandstone

A propos du vin



Ce Gewurztraminer exhale un bouquet intense et caractéristique. Il associe des notes fruitées (lychee, agrumes...), épicées et florales et présente un équilibre riche et charmeur en bouche, sans perdre son élégance.

Temps de garde : 4 à 8 ans

About the wine

This Gewurztraminer exudes an intense and characteristic bouquet. It combines fruity notes (lychee, citrus ...), spicy and floral and presents a rich and charming balance in the mouth, without losing its elegance.

Ageing potential : 4 to 8 years

Vinification et Élevage



Pressurage pneumatique doux. Débourbage statique à froid. Fermentation à température contrôlée (18-22°C). Élevage en cuve inox.

Gentle pneumatic pressing. Cold static settling. Fermentation at controlled temperature (18-22°C). Ageing in stainless steel vats.

Accords gastronomiques



Apéritif, desserts, en accompagnement de plats exotiques ou de fromages affinés.

Gastronomic pairings

Aperitif, desserts, with exotic dishes or mature cheeses.

Notre favori : Munster affiné

Our favourite : Matured Munster

Température de service : 6-8°C

Serving temperature : 6-8°C

L'anecdote



Les sols dont est issu ce Gewurztraminer sont colorés de rouge ou de rose, d'où le nom de cette cuvée.

Good to know

The soils from which this Gewurztraminer is derived are colored red or pink, hence the name of this cuvée.

i

Millésime	2019	2020
Alcool (%)	14,2	14,5
Acidité totale (g/l)	4,2	3,5
Sucres résiduels (g/l)	10,0	27,0
Contenance (cl)	75	75

Vintage	2019	2020
Alcohol (%)	14,2	14,5
Total acidity (g/l)	4,2	3,5
Residual sugar (g/l)	10,0	27,0
Bottle size (cl)	75	75

Vin blanc demi-sec
Semi-sweet white wine



BIO



LES INCONTOURNABLES - The Essentials

PINOT NOIR AOC Alsace

■ Cépages : Pinot Noir
Sol : Marno-calcaire

■ Variety : Pinot Noir
Type of Soil : Limestone Marls

A propos du vin



Ce vin rouge est élaboré exclusivement à partir du cépage Pinot Noir. Élégant avec ses notes de fruits rouges (cerise) caractéristiques du cépage, et ses tanins délicats au palais, il est agréable à consommer chambré ou rafraîchi selon vos préférences.

Temps de garde : 4 à 8 ans

About the wine

This red wine is made exclusively from the Pinot Noir grape variety. Elegant with its notes of red fruits (cherry) characteristic of the grape variety, and its delicate tannins on the palate, it is pleasant to consume chambered or refreshed according to your preferences.

Ageing potential : 4 to 8 years

Vinification et Élevage



Pressurage pneumatique doux. Débourbage statique à froid. Fermentation à température contrôlée (18-22°C). Élevage en foudre de chêne sur lies fines.

Vinification and Ageing

Gentle pneumatic pressing. Cold static settling. Fermentation at controlled temperature (18-22°C). Ageing in oak barrels on fine lees.

Accords gastronomiques



Viandes rouges grillées, canard, charcuteries, petit gibier, fromages doux, tartes flambées.

Notre favori : Carré d'agneau préparé aux herbes

Gastronomic pairings

Grilled red meat, duck, cold cuts, small game, mild cheeses, «tartes flambées».

Température de service : 8 à 16°C selon accompagnement.

Our favourite : Rack of lamb prepared with herbs

Serving temperature : 8-16°C depending on pairing.

L'anecdote



On dit parfois de ce Pinot Noir que c'est un rouge qui se boit comme un blanc. A vous de juger !

It is sometimes said of this Pinot Noir that it's a red to drink like a white. Up to you !

i

Millésime	2019	2021
Alcool (%)	12,9	12,7
Acidité totale (g/l)	4,7	5,8
Sucres résiduels (g/l)	<1	<1
Contenance (cl)	75	75

Vintage	2019	2021
Alcohol (%)	12,9	12,7
Total acidity (g/l)	4,7	5,8
Residual sugar (g/l)	<1	<1
Bottle size (cl)	75	75

Vin rouge
Red wine



En conversion
BIO



LES VINS DE TERROIR & GRANDS CRUS

Terroir wines & Grands Crus

RIESLING - Vieilles Vignes

AOC Alsace

Vin blanc sec
White dry wine



■ Cépages : Riesling

Sol : Gréseux / Lieu-dit « Eich »



A propos du vin

Ce vin est issu d'une vigne de plus de 50 ans située sur le Lieu-dit « Eich », un terroir de type calcaire-gréseux qui apporte finesse et structure au Riesling.

Il a été élevé dans nos caves durant 12 mois, en foudre de chêne traditionnel.

Vin de gastronomie par excellence, ce Riesling se caractérise par un nez fin et parfumé, floral et délicat. La bouche est onctueuse, sur des notes de poire, avec une finale légèrement saline (D'après le magazine « Le Point », septembre 2020).

Temps de garde : 5 à 10 ans



Vinification et Élevage

Pressurage pneumatique doux. Débourbage statique à froid. Fermentation spontanée (18-22°C). Élevage prolongé en foudre de chêne traditionnel.



Accords gastronomiques

Fruits de mer, poissons à la plancha ou en sauce, choucroute, baeckeoffe.

Notre favori : Filet de rouget en écailles de chorizo

Température de service : 8-9°C



L'anecdote

Cette cuvée confidentielle est élaborée uniquement lors des millésimes les plus équilibrés.



Millésime	2017
Alcool (%)	13,0
Acidité totale (g/l)	5,7
Sucres résiduels (g/l)	2,5
Contenance (cl)	75

■ Variety : Riesling

Type of Soil : Sandstone soil / Lieu-dit « Eich »

About the wine

This wine comes from a vine of more than 50 years located on the locality "Eich", a calcareo-sandstone terroir that brings finesse and structure to Riesling.

It was aged in our cellars for 12 months, in traditional oak barrels.

A perfect wine for gastronomy. This Riesling is characterized by a fine and fragrant nose, floral and delicate. The palate is unctuous, with notes of pear, with a slightly saline finish (According to the magazine "Le Point", September 2020).

Ageing potential : 5 to 10 years

Vinification and Ageing

Gentle pneumatic pressing. Cold static settling. Spontaneous fermentation (18-22°C). Prolonged ageing in traditional oak barrels.

Gastronomic pairings

Seafood, fish a la plancha or in sauce, sauerkraut, baeckeoffe.

Our favourite : Red mullet filet in chorizo scales

Serving temperature : 8-9°C

Good to know

This confidential cuvée is made only during the most balanced vintages.

Vintage	2017
Alcohol (%)	13,0
Total acidity (g/l)	5,7
Residual sugar (g/l)	2,5
Bottle size (cl)	75



LES VINS DE TERROIR & GRANDS CRUS

Terroir wines & Grands Crus

SYLVANER VIEILLES VIGNES «Hospices de Strasbourg» AOC Alsace

Vin blanc sec
Dry white wine



En conversion
BIO

- Cépages : Sylvaner 100%
- Sol : Calcaro-gréseux / Lieu-dit Forst

- Variety : Sylvaner 100%
- Type of Soil : Sand & Calcareous soil / Lieu-dit Forst

A propos du vin



Ce Sylvaner s'exprime au travers d'une belle intensité privilégiant les notes fruitées (agrumes, fruit blanc) d'une belle maturité, avec une touche délicatement boisée. Il présente en bouche une belle ampleur structurée par une vivacité rafraîchissante et citronnée.

Temps de garde : 4 à 8 ans

About the wine

This Sylvaner is expressed through a beautiful intensity favoring fruity notes (citrus, white fruit) of a beautiful maturity, with a delicately woody touch. It presents in the mouth a beautiful breadth structured by a refreshing and lemony vivacity.

Ageing potential : 4 to 8 years

Vinification et Élevage



Pressurage pneumatique doux. Débourbage statique à froid. Fermentation spontanée (18-22°C). Élevage prolongé en foudre de chêne traditionnel.

Vinification and Ageing

Gentle pneumatic pressing. Cold static settling. Spontaneous fermentation (18-22°C). Prolonged ageing in traditional oak barrels.

Accords gastronomiques



Poissons grillés et en sauce, Crustacés, Fruits de mer, Charcuterie, Viandes blanches.

Notre favori : Pavé de Sandre en papillote, sauce beurre blanc

Température de service : 8-9°C

Gastronomic pairings

Grilled fish and fish in sauce, Shellfish, Seafood, Cold cuts, White meat.

Our favourite : Pike-perch steak with white butter sauce.

Serving temperature : 8-9°C

L'anecdote



Il a été élevé dans la prestigieuse Cave Historique des Hospices de Strasbourg, où une sélection pointue des meilleurs crus alsaciens reposent en foudre de chêne durant plusieurs mois. La cave des Hospices renferme le plus vieux en fût du monde : 1472 !

Good to know

It was aged in the prestigious Cave Historique des Hospices de Strasbourg, where a sharp selection of the best Alsatian wines rest in oak barrels for several months. The Hospices cellar contains the oldest barrel in the world: 1472!

Millésime	2019	2020
Alcool (%)	13,6	13,1
Acidité totale (g/l)	7,6	4,8
Sucres résiduels (g/l)	<1	<1
Contenance (cl)	75	75

Vintage	2019	2020
Alcohol (%)	13,6	13,1
Total acidity (g/l)	7,6	4,8
Residual sugar (g/l)	<1	<1
Bottle size (cl)	75	75



LES VINS DE TERROIR & GRANDS CRUS

Terroir wines & Grands Crus

PINOT GRIS VIEILLES VIGNES «Hospices de Strasbourg»

AOC Alsace

Vin blanc demi-sec

Semi-sweet white wine



■ Cépages : Pinot Gris

Sol : Calcaire caillouteux



A propos du vin

Ce Pinot Gris est issu du Lieu-dit «Eckweg», un terroir calcaire très caillouteux qui donne des vins racés et structurés, avec une personnalité bien affirmée. Le nez est expressif, sur des notes de pomme et de cire d'abeille. L'aération livre des notes d'abricot, de pain toasté et de caramel au beurre. La bouche est toute en souplesse, sans lourdeur, avec de la structure et de l'équilibre.

Temps de garde : 5 à 10 ans



Vinification et Élevage

Pressurage pneumatique doux. Débourbage statique à froid. Fermentation spontanée (18-22°C). Élevage prolongé en foudre de chêne traditionnel.



Accords gastronomiques

Volailles, Recettes exotiques, foie gras.

Notre favori : Poule de Bresse aux morilles et aux herbes de montagne

Température de service : 8-9°C



L'anecdote

Il a été élevé dans la prestigieuse Cave Historique des Hospices de Strasbourg, où une sélection pointue des meilleurs crus alsaciens reposent en foudre de chêne durant plusieurs mois. La cave des Hospices renferme le plus vieux en fût du monde : 1472 !

i

Millésime	2019	2020
Alcool (%)	13,7	14,4
Acidité totale (g/l)	6,8	6,5
Sucres résiduels (g/l)	11,0	12,0
Contenance (cl)	75	75

■ Variety : Pinot Gris

Type of Soil : Stony limestone

About the wine

This Pinot Gris comes from the Lieu-dit "Eckweg", a very stony limestone terroir that gives racy and structured wines, with a strong personality. The nose is expressive, with notes of apple and beeswax. The aeration delivers notes of apricot, toasted bread and butter caramel. The mouth is supple, without heaviness, with structure and balance.

Ageing potential : 5 to 10 years

Vinification and Ageing

Gentle pneumatic pressing. Cold static settling. Spontaneous fermentation (18-22°C). Prolonged ageing in traditional oak barrels.

Gastronomic pairings

Poultry, exotic recipes, foie gras.

Our favourite : Bresse poulard with morels and mountain herbs

Serving temperature : 8-9°C

Good to know

It was aged in the prestigious Cave Historique des Hospices de Strasbourg, where a sharp selection of the best Alsatian wines rest in oak barrels for several months. The Hospices cellar contains the oldest barrel in the world: 1472!

Vintage	2019	2020
Alcohol (%)	13,7	14,4
Total acidity (g/l)	6,8	6,5
Residual sugar (g/l)	11,0	12,0
Bottle size (cl)	75	75



LES VINS DE TERROIR & GRANDS CRUS

Terroir wines & Grands Crus

SYLVANER GRAND CRU ZOTZENBERG

AOC Alsace Grand Cru

Vin blanc sec
Dry white wine



BIO

■ Cépages : Sylvaner

Sol : Marno-calcaire

■ Variety : Sylvaner

Type of Soil : Limestone Marls

A propos du vin



Ce vin à la production confidentielle est issu de nos meilleures parcelles au cœur du Grand Cru Zotzenberg. C'est un vin au nez élégant et frais de fleurs blanches et de poire, concentré et expressif en bouche, et de bonne garde.

Temps de garde : 5 à 10 ans

About the wine

This wine with confidential production comes from our best plots in the heart of the Grand Cru Zotzenberg. It is a wine with an elegant and fresh nose of white flowers and pear, concentrated and expressive in the mouth, and good ageing.

Ageing potential : 5 to 10 years

Vinification et Élevage



Pressurage pneumatique doux. Débourbage statique à froid. Fermentation spontanée (18-22°C). Élevage prolongé en foudre de chêne traditionnel.

Gentle pneumatic pressing. Cold static settling. Spontaneous fermentation (18-22°C). Prolonged ageing in traditional oak barrels.

Accords gastronomiques



Poissons en sauce, viandes blanches, canard, foie gras.

Gastronomic pairings

Fish in sauce, white meat, duck, foie gras.

Notre favori : Filet Mignon de veau aux girolles

Our favourite : Filet Mignon of veal with chanterelles

Température de service : 9-10°C

Serving temperature : 9-10°C

L'anecdote



L'adéquation entre le cépage et le terroir fait du Zotzenberg le seul Sylvaner admis dans le cercle fermé des Grands Crus d'Alsace.

Good to know

The match between the grape variety and the terroir makes Zotzenberg the only Sylvaner admitted to the closed circle of the Grands Crus d'Alsace.

i

Millésime	2019	2020
Alcool (%)	14,1	13,8
Acidité totale (g/l)	5,6	5,3
Sucres résiduels (g/l)	3,0	1,0
Contenance (cl)	75	75

Vintage	2019	2020
Alcohol (%)	14,1	13,8
Total acidity (g/l)	5,6	5,3
Residual sugar (g/l)	3,0	1,0
Bottle size (cl)	75	75



LES VINS DE TERROIR & GRANDS CRUS

Terroir wines & Grands Crus

RIESLING GRAND CRU ZOTZENBERG

AOC Alsace Grand Cru

Vin blanc sec
White dry wine



■ Cépages : Riesling
Sol : Marno-calcaire

■ Variety : Riesling
Type of Soil : Limestone Marls



A propos du vin

Ce Riesling issu du prestigieux terroir du Zotzenberg présente un caractère racé et une belle finesse aromatique. Au nez, il dévoile des arômes d'agrumes, d'épices, de fruits blancs, avec une pointe de minéralité. La bouche est puissante, sapide et équilibrée, avec une acidité franche et harmonieuse en finale. C'est un grand vin de gastronomie ayant une très bonne aptitude à la garde.

Temps de garde : 8 à 15 ans



Vinification et Élevage

Pressurage pneumatique doux.
Débourbage statique à froid.
Fermentation spontanée (18-22°C).
Élevage en cuve inox.



Accords gastronomiques

Poissons noble en sauce, Fruits de mer, Crustacés, Spécialités alsaciennes.

Notre favorite : Noix de Saint Jacques poêlée au beurre d'agrumes

Température de service : 9-10°C



Millésime	2019	2020
Alcool (%)	13,9	13,5
Acidité totale (g/l)	7,8	6,4
Sucres résiduels (g/l)	3,0	6,0
Contenance (cl)	75	75

About the wine

This Riesling from the prestigious terroir of Zotzenberg has a racy character and a beautiful aromatic finesse. On the nose, it reveals aromas of citrus, spices, white fruits, with a hint of minerality. The palate is powerful, sapid and balanced, with a frank and harmonious acidity in the finish. It is a great gastronomy wine with a very good ability to keep.

Ageing potential : 8 to 15 years

Vinification and Ageing

Gentle pneumatic pressing. Cold static settling. Spontaneous fermentation (18-22°C). Ageing in stainless steel vats.

Gastronomic pairings

Noble fish in sauce, Seafood, Crustaceans, Alsatian specialties

Our favourite : Pan-fried scallops with citrus butter

Serving temperature : 9-10°C

Vintage	2019	2020
Alcohol (%)	13,9	13,5
Total acidity (g/l)	7,8	6,4
Residual sugar (g/l)	3,0	6,0
Bottle size (cl)	75	75



LES VINS DE TERROIR & GRANDS CRUS

Terroir wines & Grands Crus

GEWURZTRAMINER GRAND CRU ZOTZENBERG

AOC Alsace Grand Cru

Vin blanc moelleux

Sweet white wine



■ Cépages : Gewurztraminer

Sol : Marno-calcaire

■ Variety : Gewurztraminer

Type of Soil : Limestone marls

A propos du vin



Cette cuvée est élaborée à partir de raisins récoltés à maturité optimale afin d'obtenir un vin riche et puissant en bouche, représentatif de son terroir exceptionnel. Il est doté d'une palette aromatique complexe qui associe à la fois les fruits exotiques, les épices et les notes florales.

Temps de garde : 8 à 15 ans

About the wine

This cuvée is made from grapes harvested at optimal maturity in order to obtain a rich and powerful wine on the palate, representative of its exceptional terroir. It has a complex aromatic palette that combines exotic fruits, spices and floral notes.

Ageing potential : 8 to 15 years



Vinification et Élevage



Pressurage pneumatique doux.
Débourbage statique à froid.
Fermentation spontanée (18-22°C).
Élevage en cuve inox.

Vinification and Ageing

Gentle pneumatic pressing. Cold static settling. Spontaneous fermentation (18-22°C). Ageing in stainless steel vats.

Accords gastronomiques



Apéritif, Foie gras, Cuisine exotique,
Fromages affinés, Desserts

Notre favorite : Canard laqué et nouilles sautées

Température de service : 9-10°C

Gastronomic pairings

Aperitif, Foie gras, Exotic cuisine,
Matured cheeses, Desserts

Our favourite : Peking duck and fried noodles

Serving temperature : 9-10°C

Millésime

Millésime	2020
Alcool (%)	13,8
Acidité totale (g/l)	4,0
Sucres résiduels (g/l)	38,0
Contenance (cl)	75

Vintage

Vintage	2020
Alcohol (%)	13,8
Total acidity (g/l)	4,0
Residual sugar (g/l)	38,0
Bottle size (cl)	50

LES VINS DE TERROIR & GRANDS CRUS

Terroir wines & Grands Crus

GEWURZTRAMINER GRAND CRU ZOTZENBERG « Cuvée Séduction »

AOC Alsace Grand Cru

Vin blanc moelleux

Sweet white wine



■ ■ Cépages : Gewurztraminer

Sol : Marno-calcaire

■ ■ Variety : Gewurztraminer

Type of Soil : Limestone marls

A propos du vin



Ce Grand cru Zotzenberg a été récolté tardivement en sélectionnant des raisins passerillés sous le soleil généreux du merveilleux automne 2018.

Le nez dévoile des arômes intenses d'agrumes, de fruits exotiques (lychee, mangue...) et d'épices douces. La bouche est ample et suave tout en conservant une fine acidité qui signe son terroir.

Temps de garde : plus de 10 ans

About the wine

This Zotzenberg Grand Cru was harvested late by selecting raisened grapes under the generous sun of the wonderful autumn of 2018.

The nose reveals intense aromas of citrus fruits, exotic fruits (lychee, mango ...) and sweet spices. The palate is full and smooth while maintaining a fine acidity that marks its terroir.

Ageing potential : more than 10 years



Vinification et Élevage



Pressurage pneumatique doux. Débourbage statique à froid. Fermentation spontanée (18-22°C). Élevage en cuve inox.

Vinification and Ageing

Gentle pneumatic pressing. Cold static settling. Spontaneous fermentation (18-22°C). Ageing in stainless steel vats.

Accords gastronomiques



Apéritif, Foie gras, Desserts fruités ou chocolatés

Notre favorite : Tartelette aux fruits exotiques

Gastronomic pairings

Aperitif, Foie gras, Fruity or chocolate desserts

Our favourite : Exotic fruit tartlet

Température de service : 9-10°C

Serving temperature : 9-10°C

i

Millésime	2018
Alcool (%)	12,8
Acidité totale (g/l)	4,8
Sucres résiduels (g/l)	45,0
Contenance (cl)	50

Vintage	2018
Alcohol (%)	12,8
Total acidity (g/l)	4,8
Residual sugar (g/l)	45,0
Bottle size (cl)	50

LES VINS DE TERROIR & GRANDS CRUS

Terroir wines & Grands Crus

DÉLICE DE SYLVANER GRAND CRU ZOTZENBERG

AOC Alsace Grand Cru

Vin blanc liquoreux
Dessert white wine



■ ■ Cépages : Sylvaner

Sol : Marno-calcaire



A propos du vin

Le Sylvaner du Zotzenberg est ici récolté plus tardivement, lorsqu'au cœur de l'automne, la pourriture noble (le Botrytis) a fait son œuvre, transformant et concentrant le raisin sur pied, pour révéler des arômes et une texture insoupçonnés.

C'est un vin de grande concentration, qui exhale des arômes de fleurs blanches, de fruits secs et de miel. Riche et long en bouche, il conserve néanmoins une acidité fine qui vient équilibrer agréablement les sucre résiduels.

Temps de garde : plus de 10 ans



Vinification et Élevage

Pressurage pneumatique doux.
Débourbage statique à froid.
Fermentation spontanée (18-22°C).
Élevage en cuve inox.



Accords gastronomiques

Apéritif, Foie gras, Desserts

Notre favori : Toasts de Foie gras finement relevé à la fleur de sel et au poivre de Szechuan

Température de service : 10-12°C



L'anecdote

Cette cuvée est élaborée une année sur cinq en moyenne, et uniquement en quantité confidentielle.



Millésime

	2018
Alcool (%)	11,7
Acidité totale (g/l)	4,5
Sucres résiduels (g/l)	63,0
Contenance (cl)	50

■ ■ Variety : Sylvaner

Type of Soil : Limestone marls

About the wine

The Sylvaner du Zotzenberg is harvested here later, when in the heart of autumn, noble rot (Botrytis) has done its work, transforming and concentrating the grapes on their feet, to reveal unsuspected aromas and texture.

It is a wine of great concentration, which exudes aromas of white flowers, dried fruits and honey. Rich and long in the mouth, it nevertheless retains a fine acidity that pleasantly balances residual sugars.

Ageing potential : more than 10 years

Vinification and Ageing

Gentle pneumatic pressing. Cold static settling. Spontaneous fermentation (18-22°C). Ageing in stainless steel vats.

Gastronomic pairings

Aperitif, Foie gras, Desserts

Our favourite : Toasts of Foie Gras finely seasoned with fleur de sel and Szechuan pepper

Serving temperature : 10-12°C

Good to know

This cuvée is produced one year out of five on average, and only in small quantities.

Vintage

	2018
Alcohol (%)	11,7
Total acidity (g/l)	4,5
Residual sugar (g/l)	63,0
Bottle size (cl)	50



LES VINS DE TERROIR & GRANDS CRUS

Terroir wines & Grands Crus

GEWURZTRAMINER GRAND CRU ZOTZENBERG «Vendanges Tardives»

AOC Alsace Grand Cru

Vin blanc liquoreux

Dessert white wine



■ Cépages : Gewurztraminer

Sol : Marno-calcaire

■ Variety : Gewurztraminer

Type of Soil : Limestone marls

A propos du vin



La mention « Vendanges Tardives » couronne ce vin exceptionnel élaboré à partir de raisins atteints par le champignon *Botrytis cinerea* (pourriture noble). Celui-ci entraîne la concentration des arômes, des sucre et de l'acidité du raisin, aboutissant à une harmonie, une puissance et une complexité aromatique incomparables. Il dévoile des notes de coing, de fruits secs (figue, abricot), d'épices douces et de pétale de rose...

Temps de garde : plus de 15 ans

About the wine

The term "Vendanges Tardives" crowns this exceptional wine made from grapes affected by the fungus *Botrytis cinerea* (noble rot). This results in the concentration of aromas, sugars and acidity of the grapes, resulting in an incomparable harmony, power and aromatic complexity. It reveals notes of quince, dried fruits (fig, apricot), sweet spices and rose petal...

Ageing potential : more than 15 years

Vinification and Ageing

Gentle pressing on pneumatic press. Cold static settling. Fermentation at controlled temperature (18-22°C). Ageing on fine lees in stainless steel vats.

Gastronomic pairings

Aperitif, Foie gras, Fruity or chocolate desserts

Our favourite : Gingerbread

Serving temperature : 9-10°C

Good to know

This cuvée is produced one year out of four on average, and only in small quantities.

Vintage	2018
Alcohol (%)	13,9
Total acidity (g/l)	4,4
Residual sugar (g/l)	103,0
Bottle size (cl)	75

Accords gastronomiques

Apéritif, Foie gras, Desserts fruités ou chocolatés

Notre favori : Pains d'épices

Température de service : 9-10°C



L'anecdote

Cette cuvée est élaborée une année sur quatre en moyenne, et uniquement en quantité confidentielle.



Millésime

Alcool (%)	13,9
Total acidity (g/l)	4,4
Residual sugar (g/l)	103,0
Bottle size (cl)	75



LES VINS DE TERROIR & GRANDS CRUS

Terroir wines & Grands Crus

PINOT NOIR «Eden»

AOC Alsace

Vin rouge
Red wine



BIO

■ Cépages : Pinot Noir

Sol : Calcaire

■ Variety : Pinot Noir

Type of Soil : Limestone

A propos du vin



Ce Pinot Noir est issu d'une sélection de nos meilleurs terroirs.

«Eden» est un rouge complexe et racé, qui présente un nez subtil de fruits noirs (mûre, cerise), de fleurs, avec une discrète touche vanillée. La bouche se caractérise par des tanins délicats et soyeux, sans agressivité ; la finale est longue et légèrement épicee.

Temps de garde : 4 à 8 ans

About the wine

This Pinot Noir comes from a selection of our best terroirs.

"Eden" is a complex and racy red, which has a subtle nose of black fruits (blackberry, cherry), flowers, with a discreet vanilla touch. The palate is characterized by delicate and silky tannins, without aggressiveness; The finish is long and slightly spicy.

Ageing potential : 4 to 8 years

Vinification et Élevage



Vinification and Ageing

Macération de deux semaines. Pressurage pneumatique puis fermentation malo-lactique en foudre de chêne. Élevage en barriques anciennes durant 12 mois.

Mash maceration of two weeks. Pneumatic pressing, then malolactic fermentation in oak casks. Final ageing in used barrels for 12 months.

La mise en bouteilles est faite après un simple soutirage, sans filtration, afin de laisser au vin toute sa personnalité.

Bottling is done after a simple racking, without filtration, in order to leave the wine all its personality.

Accords gastronomiques



Viandes rouges en sauce, agneau, canard, gibier à plumes, fromages.

Notre favori : Filet de Bœuf, sauce au Pinot Noir

Température de service : 16-18°C

Gastronomic pairings

Red meat in sauce, lamb, duck, game birds, cheese.

Our favourite : Filet of beef with Pinot Noir sauce

Serving temperature : 16-18°C

Millésime	2019	2020
Alcool (%)	13,0	14,1
Acidité totale (g/l)	4,8	5,5
Sucres résiduels (g/l)	<1	<1
Contenance (cl)	75	75/150

Vintage	2019	2020
Alcohol (%)	13,0	14,1
Total acidity (g/l)	4,8	5,5
Residual sugar (g/l)	<1	<1
Bottle size (cl)	75	75/150

Vin rouge
Red wine



BIO



LES CRÉATIONS ORIGINALES

The originals creations

LE PETIT ESPIÈGLE

AOC Alsace

■ Cépages : Sylvaner, Auxerrois et Muscat
Sol : Marno-calcaire

Variety : Sylvaner, Auxerrois & Muscat
Type of Soil : Limestone Marls

Vin blanc sec
White dry wine

BIO

A propos du vin



Le Petit Espiègle est un vin frais et croquant constitué d'un assemblage original de 3 cépages alsaciens traditionnels. Son aromatique florale, délicatement muscatée et sa bouche gouleyante en font un véritable vin de plaisir, compagnon des moments de convivialité.

Temps de garde : 2 à 4 ans

About the wine

Petit Espiègle is a fresh and crunchy wine made from an original blend of 3 traditional Alsatian grape varieties. Its floral aromatic, delicately muscat and its gully mouth make it a real wine of pleasure, companion of moments of conviviality.

Ageing potential : 2 to 4 years

Vinification et Élevage



Pressurage pneumatique doux. Débourbage statique à froid. Fermentation à température contrôlée (16-20°C). Élevage en cuve inox. Assemblage réalisé en fin de phase d'élevage. Mise en bouteille au printemps suivant la récolte.

Accords gastronomiques



Apéritif, Fruits de mer, Poissons grillés, Salades, Tapas, Asperges

Notre favori : Asperges accompagnées d'une sauce mousseline froide

Température de service : 6-8°C

Gastronomic pairings

Aperitif, Seafood, Grilled fish, Salads, Tapas, Asparagus

Our favourite : Asparagus with a cold mousseline sauce

Serving temperature : 6-8°C

Millésime	2020	2021
Alcool (%)	13,0	12,0
Acidité totale (g/l)	44,9	5,2
Sucres résiduels (g/l)	4,0	4,0
Contenance (cl)	75	75

Vintage	2020	2021
Alcohol (%)	13,0	12,0
Total acidity (g/l)	44,9	5,2
Residual sugar (g/l)	4,0	4,0
Bottle size (cl)	75	75



LES CRÉATIONS ORIGINALES

The originals creations

L'ESPIÈGLE

AOC Alsace

■ ■ Cépages : Muscat, Riesling, Pinot Gris, Pinot Blanc
Sol : Marno-calcaire

■ ■ Variety : Muscat, Riesling, Pinot Gris, Pinot Blanc
Type of Soil : Limestone Marls

Vin blanc sec
White dry wine

BIO

A propos du vin



« En réalisant cet assemblage de cépages alsaciens, j'ai voulu faire revivre une tradition familiale et associer les richesses de nos cépages alsaciens : l'arôme délicat du Muscat Ottelot, la vivacité du Riesling et le charnu des Pinots ».

Temps de garde : 3 à 5 ans

Vinification et Élevage



Pressurage pneumatique doux. Débourbage statique à froid. Fermentation à température contrôlée (18-22°C). Élevage en cuve inox. Assemblage réalisé en fin de phase d'élevage. Mise en bouteille au printemps suivant la récolte.

Accords gastronomiques



Apéritif, salades estivales, poissons grillés et fumés, sushis et cuisine exotique.

Notre favori : Tagliatelles carbonara au saumon fumé

Température de service : 6-8°C

i

Millésime	2020
Alcool (%)	13,2
Acidité totale (g/l)	6,0
Sucres résiduels (g/l)	6,0
Contenance (cl)	75

About the wine

"In making this blend of Alsatian grape varieties, I wanted to revive a family tradition and combine the richness of our Alsatian grape varieties: the delicate aroma of the Muscat Ottelot, the vivacity of the Riesling and the fleshiness of the Pinots.

Ageing potential : 3 to 5 years

Vinification and Ageing

Gentle pneumatic pressing. Cold static settling. Fermentation at controlled temperature (18-22°C). Ageing in stainless steel vats. Assembly carried out at the end of the breeding phase. Bottling in the spring following harvest.

Gastronomic pairings

Aperitif, summer salads, grilled and smoked fish, sushi and exotic cooking..

Our favourite : Tagliatelle carbonara with smoked salmon

Serving temperature : 6-8°C

Vintage	2020
Alcohol (%)	13,2
Total acidity (g/l)	6,0
Residual sugar (g/l)	6,0
Bottle size (cl)	75



LES CRÉATIONS ORIGINALES

The originals creations

L'ESPIÈGLE ROSÉ

AOC Alsace

■ ■ Cépages : Pinot Noir
Sol : Marno-calcaire

■ ■ Variety : Pinot Noir
Type of Soil : Limestone Marls

Vin rosé sec
Pink dry wine

BIO

A propos du vin



Elaboré exclusivement à partir de Pinot Noir, l'Espiègle Rosé est un vin très fruité et rafraîchissant, révélant de délicates notes de cerises et de framboise.

Temps de garde : 2 à 4 ans

About the wine

Made exclusively from Pinot Noir, Espiègle Rosé is a very fruity and refreshing wine, revealing delicate notes of cherry and raspberry

Ageing potential : 2 to 4 years

Vinification et Élevage



Macération d'une nuit avant pressurage pneumatique doux. Débourbage statique à froid. Fermentation à température contrôlée (16-20°C). Élevage en cuve inox. Mise en bouteille au printemps suivant la récolte.

Vinification and Ageing

Maceration of one night before gentle pneumatic pressing. Cold static settling. Fermentation at controlled temperature (16-20°C). Ageing in stainless steel vats. Bottling in the spring following harvest.

Accords gastronomiques



Apéritif, salades et repas froids, viandes blanches, grillades.

Notre favori : Brochettes de légumes et poulet marinées et cuites à la plancha

Température de service : 6-8°C

Gastronomic pairings

Aperitif, salads and cold meals, white meats, grills.

Our favourite : Skewers of vegetables and chicken marinated and cooked a la plancha

Serving temperature : 6-8°C

Millésime	2020	2021
Alcool (%)	13,5	11,8
Acidité totale (g/l)	4,8	5,6
Sucres résiduels (g/l)	4,0	3,5
Contenance (cl)	75	75

Vintage	2020	2021
Alcohol (%)	13,5	11,8
Total acidity (g/l)	4,8	5,6
Residual sugar (g/l)	4,0	3,5
Bottle size (cl)	75	75



LES VINS DE TERROIR & GRANDS CRUS

Terroir wines & Grands Crus

PINOT NOIR « L'Affranchi »

AOC Alsace

Vin rouge
Red wine



BIO

■ Cépages : Pinot Noir

Sol : Calcaire

■ Variety : Pinot Noir

Type of Soil : Limestone soil

A propos du vin



« L'Affranchi » est un rouge à la personnalité singulière, dense et puissant. Il révèle des notes de cerise noire, de mûre et d'épices et offre une bouche aux notes complexes et aux tanins harmonieux.

Temps de garde : 3 à 6 ans

About the wine

“L'Affranchi” is a red with a singular, dense and powerful personality. It reveals notes of black cherry, blackberry and spices and offers a palate with complex notes and harmonious tannins.

Ageing potential : 3 to 6 years

Vinification et Élevage



Vinification sans intrants, à l'exception d'un très léger sulfitage à la mise en bouteille. Élevage en demi-muid d'acacia durant quelques mois. La mise en bouteilles a lieu dès le printemps suivant la vendange.

Vinification and Ageing

Vinification without inputs, except a very light sulphiting at bottling. Ageing in half-muid of acacia for a few months. Bottling takes place in the spring after harvest.

Accords gastronomiques



Grillades de bœuf, Viandes rouges et blanches, Gibier, Fromages.

Gastronomic pairings

Beef grills, Red and white meat, Game, Cheese.

Notre favori : Tataki de bœuf, nouilles sautées aux champignons

Our favourite : Beef tataki, fried noodles with mushrooms

Température de service : 16-18°C

Serving temperature : 16-18°C

L'anecdote



En raison de son mode de vinification, ce vin conserve une part de gaz carbonique qui le rend légèrement perlant (selon vos goûts un passage en carafe peut donc s'avérer utile).

Good to know

Because of its method of vinification, this wine retains a part of carbon dioxide which makes it slightly pearl (depending on your tastes a passage in a carafe can therefore be useful).

i

Millésime	2020	2021
Alcool (%)	14,0	13,0
Acidité totale (g/l)	5,0	5,0
Sucres résiduels (g/l)	<1	<1
Contenance (cl)	75	75

Vintage	2020	2021
Alcohol (%)	14,0	13,0
Total acidity (g/l)	5,0	5,0
Residual sugar (g/l)	<1	<1
Bottle size (cl)	75	75

Vin rouge
Red wine



BIO

Vin rouge
Red wine



BIO

Vin rouge
Red wine



BIO

LES CRÉATIONS ORIGINALES

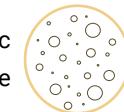
The originals creations

Chou' PET - PET NAT - Vin de France

■ Cépages : Sylvaner et Muscat Ottonel
Sol : Marno-calcaire

■ Variety : Sylvaner & Muscat Ottonel
Type of Soil : Marl-limestone

Vin effervescent sec
Sparkling dry wine



BIO



A propos du vin

Loin des grands classiques alsaciens, c'est un vin léger et décomplexé qui peut se boire en toutes occasions conviviales.

Temps de garde : 2 à 4 ans

About the wine

Far from the great Alsatian classics, it is a light and uninhibited wine that can be drunk on all convivial occasions.

Ageing potential : 2 to 4 years



Vinification et Élevage

Chou'PET est un Pétillant Naturel (ou « Pet Nat ») élaboré selon une méthode bien à nous, à partir d'un vin blanc de Sylvaner (« vin de base »). C'est le jus de muscat, additionné au moment du tirage, qui va fermenter dans la bouteille, produisant en quelques semaines une bulle légère et très rafraîchissante. Non dégorgée, cette cuvée conserve tout son fruité... et un léger dépôt au fond de la bouteille.



Accords gastronomiques

Apéritif, Tapas

Notre favori : Une terrasse ombragée et un terrain de pétanque

Température de service : 5-6°C

Vinification and Ageing

Chou'PET is a Natural Sparkling (or "Pet Nat") made according to our very personal method based on a Sylvaner white wine.

The muscat juice, added at the bottling, will ferment and produce in a few weeks a light and very refreshing bubble. Undisgorged, this cuvée retains all its fruitiness... and a slight deposit at the bottom of the bottle.

Gastronomic pairings

Aperitif, tapas

Our favourite : A shaded terrace and a petanque court

Serving temperature : 5-6°C

Millésime

	2021
Alcool (%)	12,0
Acidité totale (g/l)	5,0
Sucres résiduels (g/l)	<1
Contenance (cl)	75

Vintage

	2021
Alcohol (%)	12,0
Total acidity (g/l)	5,0
Residual sugar (g/l)	<1
Bottle size (cl)	75



LES CRÉMANTS D'ALSACE

Cremants of Alsace

CRÉMANT D'ALSACE BRUT

AOC Crémant d'Alsace

Vin effervescent
Sparkling wine



BIO

■ Cépages : Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc et Riesling
Sol : Marno-calcaire

■ Variety : Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc & Riesling
Type of Soil : Limestone Marls

A propos du vin



Depuis toujours, notre Crémant Brut est issu de plusieurs cépages assemblés dès le début de la vinification, pour une meilleure harmonie.

Équilibré et complexe à la fois, il se distingue par ses notes de fruits blancs, florales et légèrement grillées.

Temps de garde : 3 à 5 ans

About the wine

Our Crémant Brut has always been made from several grape varieties that are blended at the beginning of the vinification process, for a better harmony.

Balanced and complex at the same time, it is distinguished by its white fruit, floral and slightly toasted notes.

Ageing potential : 3 to 5 years



Vinification et Élevage



Prise de mousse après tirage en bouteilles, selon la méthode traditionnelle. Élevage sur lattes prolongé, de 18 à 24 mois.

Vinification and Ageing

The wine is sparkling after bottling, according to the traditional method. traditional method. Ageing on slats for 18 to 24 months.

Accords gastronomiques



C'est le vin de fête par excellence, à apprécier à l'apéritif ou lors de réceptions. Il peut également accompagner agréablement tout un repas.

Notre favori : Un plateau de fruits de mer

Température de service : 5-6°C

Gastronomic pairings

It is a perfect festive wine to be appreciated for the aperitif or receptions. It also might be a nice pairing with a complete meal.

Our favourite : Seafood

Serving temperature : 5-6°C



Millésime	Ø
Alcool (%)	13,0
Acidité totale (g/l)	6,0
Type	Brut
Contenance (cl)	37,5 / 75 / 150

Vintage	Ø
Alcohol (%)	13,0
Total acidity (g/l)	6,0
Type	Brut
Bottle size (cl)	37,5 / 75 / 150

LES CRÉMANTS D'ALSACE

Cremants of Alsace

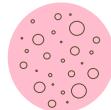
CRÉMANT D'ALSACE BRUT ROSÉ

AOC Crémant d'Alsace

■ Cépages : Pinot Noir
Sol : Marno-calcaire

■ Variety : Pinot Noir
Type of Soil : Limestone Marls

Vin effervescent rosé
Sparkling rosé wine



BIO

A propos du vin



Notre Crémant rosé est élaboré exclusivement à partir de Pinot Noir, un cépage qui lui apporte beaucoup de fruité (avec des arômes de petits fruits rouges), une certaine rondeur en bouche, et néanmoins une belle fraîcheur en finale.

Temps de garde : 2 à 4 ans

About the wine

Our Crémant rosé is made exclusively from Pinot Noir, a grape variety that brings a lot of fruitiness (with aromas of red berries), a certain roundness in the mouth, and nevertheless a beautiful freshness in the finish.

Ageing potential : 2 to 4 years

Vinification et Élevage



Prise de mousse après tirage en bouteilles, selon la méthode traditionnelle. Élevage sur lattes de 12 à 15 mois.

Gastronomic pairings

It is a perfect festive wine to be appreciated for the aperitif or receptions. It also might be a nice pairing with spicy cuisine and red fruits dessert.

Our favourite : Strawberry « sablé » pie

Serving temperature : 5-6°C

Vintage	Ø
Alcohol (%)	13,0
Total acidity (g/l)	5,5
Type	Brut
Containment (cl)	75



i

Accords gastronomiques



C'est le vin de fête par excellence, à apprécier à l'apéritif ou lors de réceptions. Il peut également accompagner la cuisine épicee et les desserts aux fruits rouges.

Notre favori : Une tartelette sablée aux fraises

Température de service : 5-6°C



LES CRÉMANTS D'ALSACE

Cremants of Alsace

CRÉMANT D'ALSACE DEMI-SEC

AOC Crémant d'Alsace

Vin effervescent demi-sec

Sparkling semi-dry wine



■ Cépages : Auxerrois
Sol : Marno-calcaire

■ Variety : Auxerrois
Type of Soil : Limestone Marls

A propos du vin



Elaborée exclusivement à partir du cépage Auxerrois, cette cuvée est le fruit d'un élevage sur lattes de 36 mois. Elle se caractérise par un beau fruité (avec des notes d'agrumes, de pêche jaune et d'ananas) et une bouche légèrement onctueuse, mais parfaitement équilibrée.

Temps de garde : 2 à 4 ans

Vinification et Élevage



Prise de mousse après tirage en bouteilles, selon la méthode traditionnelle. Élevage sur lattes de 36 mois.

Accords gastronomiques



C'est le vin de fête par excellence, à apprécier à l'apéritif ou lors de réceptions. Il peut également accompagner un dessert aux fruits.

Notre favori : Crumble à la pêche de vigne

Température de service : 5-6°C

i

Millésime	2016
Alcool (%)	12,5
Acidité totale (g/l)	6,7
Type	Demi-sec
Contenance (cl)	75

About the wine

Made exclusively from the Auxerrois grape variety, this cuvée is the result of a 36 months ageing on lats.

It is characterized by a beautiful fruitiness (with notes of citrus, yellow peach and pineapple) and a slightly creamy, but perfectly balanced mouth.

Ageing potential : 2 to 4 years

Vinification and Ageing

The wine is foamed after bottling, according to the traditional method.
Aged on slats for 36 months.

Gastronomic pairings

Apetizers receptions and fruity desserts.

Our favourite : Wild peach crumble

Serving temperature : 5-6°C

Vintage	2016
Alcohol (%)	12,5
Total acidity (g/l)	6,7
Type	Semi-sweet
Bottle size (cl)	75



ACCORDS GASTRONOMIQUES

GASTRONOMIC PAIRINGS

		Apéritif et réceptions Aperitif and toast	Charcuteries/Entrée Cold cuts/Starters	Poissons fumés ou crus Smoked & raw fish	Poissons grillés Grilled fish	Poissons en sauce Fish with sauce	Fruits de mer et crustacés Seafood	Salades/Légumes Salads/Vegetables	Pâtes Pasta	Viandes blanches White meat	Viandes rouges Red meat	Cuisine du monde World cuisine	Foie gras Foie gras	Fromages Cheese	Desserts Desserts
LES INCONTOURNABLES The Must Haves															
LES VINS DE TERROIR & GRANDS CRUS terroir wines & Grands Crus	Sylvaner « M »	■				♥	■								
	Pinot Blanc						♥		■	■	■				
	Muscat « Ottanel »	♥						■							
	Riesling « Les Chênes »			♥	■	■				■				■	
	Pinot Gris	■			■					♥			■		
	Gewurztraminer « Les Terres rouges »	■									♥		■	■	
	Pinot Noir								■	■	■				
LES CRÉATIONS ORIGINALES The original creations	Riesling V.Vignes			♥		■							■		
	Sylvaner V.Vignes				■	♥	■				■				
	Pinot Gris V.Vignes									♥		■	■		
	Sylvaner GC Zotzenberg					■				♥			■		
	Riesling GC Zotzenberg			■	■	♥									
	Gewurztraminer GC Zotzenberg	■									■	♥			■
	Gewurztraminer GC Zotzenberg « Cuvée Séduction »	♥										■	■	■	■
	Délice de Sylvaner	■									♥		■	■	
	Gewurztraminer VT	■												■	■
LES CRÉMANTS D'ALSACE The Crémants of Alsace	Pinot Noir « Eden »								■	■	■				■
	Le petit espiègle	■				■		■			■				
	L'Espiegle	■				■		■		■	■		■		
	Chou'PET	■	■												
	L'Espiègle rosé		■					■	■	■					
Crémant Brut	Pinot Noir « L'Affranchi »		■								■			■	
	Crémant Rosé		■								■			■	
	Crémant Demi-sec		■											■	■

