

Automne - Hiver 2018

L'actualité Dopff Au Moulin

COUDE A COUDE





Le jardin à la française du Domaine

EDITO

Coude à Coude ?... c'est le lien entre le Domaine et le Monde entier : Clients, Agents, Amateurs de vins...

Lors de mon arrivée au Domaine, il y a 20 ans, j'ai découvert cette publication, vraie « mine d'information » qui a existé d'Avril 1955 à la fin des années 60 avec un rythme de 3 publications par an ... un apprentissage sur notre histoire, complémentaire au quotidien du Domaine.

Quelques tentatives pour le remettre en selle dès mon arrivée mais cela représentait un tel travail que je me suis rendu à l'évidence que je ne pourrais pas tout mener de front.

Nous avons décidé de le relancer en septembre 2017 grâce à une équipe dynamique et motivée... et aujourd'hui, vous avez entre les mains la troisième parution de ce Coude à Coude relooké. Cette nouvelle mouture est déjà adoptée par tous et le nouveau numéro chaque fois attendu...

Le rythme est de 2 parutions annuelles et dans cette édition, vous allez tout apprendre sur l'un de nos 2 fleurons - le superbe terroir du Grand Cru Schoenenbourg qui surplombe le Domaine...

En résumé, un excellent moment à partager... Bonne lecture !

Etienne-Arnaud DOPFF

13^{ème} génération...

PORTRAIT

Afin de continuer notre série de portraits, débutée avec Frédéric WENSON notre Chef de Culture, nous allons aujourd'hui vous présenter Pascal BATOT, Œnologue, Maître de Chais au Domaine.

Le Maître de Chais règne sur la cave. De l'arrivée du raisin au vendangeoir jusqu'à la mise en bouteilles, en passant par les fermentations, c'est lui qui élève le vin. Il travaille en amont avec le Chef de Culture, dont la mission est de lui apporter la meilleure qualité de raisins en fonction des conditions climatiques de l'année et de la philosophie de la maison Dopff Au Moulin.

En parfaite harmonie avec la Famille Dopff, le Maître de Chais supervise les opérations qui conduisent à l'élaboration des crémants et des vins. A ce titre, c'est un professionnel de l'œnologie et de la dégustation.

Pascal BATOT

Œnologue, Maître de Chais

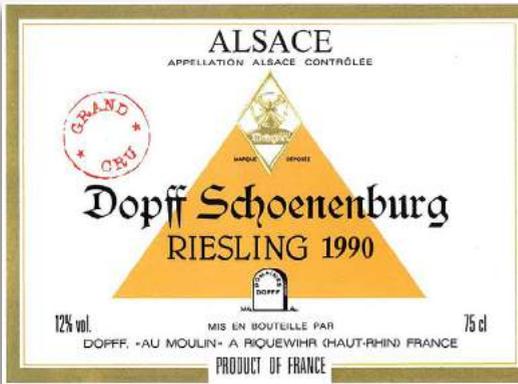




Pascal a fait une entrée en matière fracassante au sein du domaine Dopff Au Moulin : sa première vendange a en effet été remarquée par le célèbre guide Hachette qui a doublement récompensé notre Riesling Grand Cru Schoenenbourg 1990 d'un coup de coeur et de 3 étoiles. Cette entrée en matière n'a pour autant pas entamé la belle humilité de Pascal. Il souligne l'importance du travail minutieux de l'homme à la vigne afin d'obtenir un raisin à maturité physiologique optimale et permettre à chaque terroir d'exprimer ses caractères inimitables...

Souriant, pédagogue, curieux et déterminé, il tente des expériences sur des micro-cuvées : soleras, vinification en levures indigènes, vinification sans sulfites ajoutés, manzanillas... qui surprendront et raviront vos papilles et vos esprits le moment venu !

Ouvert à la dégustation de tous les vins du monde, il apprécie particulièrement le Riesling Grand Cru Schoenenbourg, une des cuvées emblématiques du Domaine Dopff Au Moulin.



La maison Dopff « Au Moulin » a grandement contribué au renom du vin d'Alsace : elle est aujourd'hui l'une des plus importantes du vignoble. Ses origines remontent au XVI^{ème} siècle. D'aspect brillant jaune paille, expressivement floral au nez avec sa pointe de fermentation, ce 90 est intense, élégant, puissant et très harmonieux au palais. Très grand vin.

Le Guide Hachette des vins 1993



SECRET DE TERROIRS : LE GRAND CRU

QU'EST-CE QU'UN GRAND CRU ?

« CERTAINS SONT CÉLÈBRES DEPUIS PLUS DE 1000 ANS, D'AUTRES DEPUIS QUELQUES DÉCENNIES, MAIS TOUS SONT ISSUS DE TERROIRS PRIVILÉGIÉS OÙ LA GÉOLOGIE, LE CLIMAT D'EXCEPTION FORMENT UN ACCORD EXCEPTIONNEL. TOUS NAISSENT DE CETTE ALCHIMIE SI PARTICULIÈRE QUI UNIT **L'AIR, LA TERRE, LA VIGNE ET L'ART DES HOMMES** »

Source : CIVA



J **SCHOENENBOURG** DE RIQUEWIHR

Le **SCHOENENBOURG**, réputé depuis le Moyen-Age est le fleuron du Vignoble de **RIQUEWIHR**. Les plus grands vins de la commune naissent sur ce terroir et ont contribué à en faire la notoriété universelle.

Ce terroir se distingue par sa topographie (exposition Sud, situation en fond de vallée, pente forte) et sa géologie très spéciale de marnes irisées et gypseuses du **KEUPER**, mêlées plus ou moins, et recouvertes de grès vosgien.



La combinaison d'un sol léger, non collant et d'un sous-sol argileux, riche en éléments fertilisants, ayant une bonne rétention en eau, explique sans doute le caractère dominant du terroir sur le cépage et la particularité des vins du **SCHOENENBOURG**.

Les **SCHOENENBOURG** comptent parmi les très grands vins de Terroirs Alsaciens.

SUPERFICIE TOTALE : 53,40 HA

ALTITUDE : ENTRE 365 ET 380 M

ENCÉPAGEMENT : RIESLING / PINOT GRIS / GEWURZTRAMINER / MUSCAT

ACCORDS D'AUTOMNE S

Riesling Grand Cru

Schoenenbourg 2015

L'accord d'*Etienne-Arnaud Dopff*

13^{ème} génération

Tajine de lotte aux épices

suivi de

Fromages de chèvre ou de
brebis

Œil : Belle robe or.

Nez : Fruits de la passion,
pamplemousse, ananas.

Bouche : Belle complexité
aromatique avec des notes
d'agrumes confits et de
poivre. Grande persistance
en finale avec une acidité
droite et longue.



Traditionnellement

- A l'apéritif
- Sur un foie gras

1 étoile
Guide Hachette 2019





Pinot Gris Grand Cru Schoenenbourg 2015



L'accord *d'Etienne-Arnaud Dopff*

13^{ème} génération

Scampis au curry

ou

Ravioles de crabe

suivies de

Fromages de Comté,
Beaufort ou reblochon

Œil : Robe jaune or.

Nez : Fleurs blanches, fruits secs
et fumé.

Bouche : Complexe avec des
notes de cédrat, de truffes
blanches et de fumé. Finale
salivante et persistante.

Traditionnellement

- Sur un foie gras
- Sur une poularde aux morilles



Sigille 2018
Confrérie Saint-Etienne

ACCORDS

Gewurztraminer Grand Cru SPOREN 2015



Œil : Robe de couleur jaune or.

Nez : Notes de litchis, de mangues et d'épices.

Bouche : Ce vin possède une forte concentration avec des notes de fruit jaune confit.



L'accord de *Gael Vautrin*
Responsable Commercial France

Cordon bleu de poulet au
munster

suivi de

D'une tarte aux pommes et
aux coings sur pâte sablée au
beurre salé

Traditionnellement

- Sur un foie gras
- Sur un munster

Guide Hachette 2018
COUP DE COEUR ***
Vin exceptionnel



Gewurztraminer Grand Cru BRAND 2015

L'accord de *Gael Vautrin*
Responsable Commercial France

Noix de Saint Jacques
déglacées à la liqueur de
litchis

ou

Confit de canard, chutney
de raisins de
Gewurztraminer

Œil : Robe jaune or intense.

Nez : Arômes de figue, de miel et
d'épices.

Bouche : Notes de fruits confits,
de miel, de salaisons et d'épices.



Traditionnellement

- A l'apéritif
- Sur un munster



DANS LE



dopffamoulin
Sponsored



20.451 views

Le lundi 12 Mars a eu lieu la deuxième Dégustation Annuelle de notre Importateur familial aux Pays-Bas **DE MONNIK**. 350 clients se sont déplacés de tout le pays pour déguster et découvrir toute la palette des vins proposés...

View all 143 comments

12 MARS



dopffamoulin
Sponsored



31.025 views

Avec près de 60.000 visiteurs professionnels sur 3 jours et issus de 131 pays en 2017, **ProWein** est le salon international de référence dédiés aux vins et spiritueux à Dusseldorf (Allemagne). L'édition 2018 a démarré hier...

View all 298 comments

18 MARS



dopffamoulin
Sponsored



23.231 views

Le championnat du monde de hockey sur glace 2018 a eu lieu du 4 au 20 mai 2018 au Danemark – Le repas de Gala était accompagné du Pinot Blanc Dopff Au Moulin ! [#coudeacoude](#) [#danslemonde](#)

View all 101 comments

4 MAI



dopffamoulin
Sponsored



25.325 views

Dégustation annuelle chez notre importateur - distributeur **HERITAGE** à Chicago, USA ! Après une année « off » suite aux travaux de rénovation du Ritz... nous voilà de retour pour ce bel événement... [#coudeacoude](#)

View all 222 comments

7 MAI

MONDE



dopffamoulin
Sponsored



...



RIQUEWIHRER

Weintage

Genießen Sie *edle Weine*
direkt vom Winzer

aus der Partnerstadt Riquewibr,

sowie Speisen vom Gasthaus "Grüner Baum" Schafhausen



19,783 views

Les 24 et 25 mars 2018, P. BALLY et J.C ZIELINSKY ont représenté le Domaine à Weil des Stadt lors du Weintage. Les villages de Weil der Stadt et de Riquewibr sont jumelés depuis 1961 sous l'impulsion de Julien DOPFF, Maire à l'époque...

View all 109 comments

24 MARS



dopffamoulin
Sponsored



...



22.121 views

Une dégustation nationale organisée par notre importateur italien **PREMIERE** et destinée aux professionnels italiens. Etienne-Arnaud Dopff a fait déguster les Crémants suivants Blanc de Noirs 2013, Crémant BIO...

View all 157 comments

9 AVRIL



dopffamoulin
Sponsored



...



26.345 views

Norvège - Sandefjord VinFestival. Marlène et Etienne-Arnaud DOPFF ont représenté fièrement le Domaine au 3ème Festival du Vin de Sandefjord organisé par **WINNING BRANDS**, notre importateur...

View all 203 comments

15 JUIN



dopffamoulin
Sponsored



...



20.451 views

Etienne-Arnaud Dopff a accueilli fin juin **ESSI AVELLAN**, Master of Wine, spécialiste renommée du champagne et des vins effervescents...

[#coudeacoude](#) [#danslemonde](#)

View all 123 comments

19 JUIN

AUX CAVEAUX





A tout moment de l'année, l'équipe du Caveau sera heureuse de vous accueillir dans ses caveaux de dégustations à Riquewihr et Strasbourg afin de vous faire découvrir ou redécouvrir ses Crémants, Vins et Grands Crus.

Venez déguster nos Crus en compagnie d'**Astrid**, d'**Ulrike**, d'**Aude**, **Betty**, **Laura**, **Daniel**, **Julie**, **Sophie** et **Guillaume**, qui se feront une joie de vous faire partager leurs connaissances sur le Domaine viticole, ainsi que les terroirs et cépages de notre belle région alsacienne !

Jamais deux sans trois ou plutôt jamais trois sans quatre !

En mars dernier, le Domaine Dopff a ouvert son quatrième salon de dégustation sur le Domaine (aux côtés du caveau historique). L'objectif étant de pouvoir proposer un nouvel espace privatisé pour l'accueil de groupes.

Une grande réussite pour le Domaine, qui ne cesse d'accueillir aujourd'hui des groupes venus du monde entier pour venir découvrir notre Famille ! N'hésitez pas à nous contacter vous aussi si vous souhaitez réserver cet espace privilégié, nous serons heureux de vous y accueillir.

Guillaume HUSS

Responsable Caveaux de Dégustation





forts de nos racines
fiers de nos vins

Conçu à Riquewihr par la pétillante équipe du Domaine
Crédit photos - conception : Viktoriia DEHTIAROVA

