

Frühling - Sommer 2019
Aktuelles von Dopff Au Moulin



COUDE A COUDE

LEITARTIKEL



De stad Riquewihr

Lassen Sie uns doch einmal über das Städtchen Riquewihr sprechen, die Wiege unseres Unternehmens !

Tatsächlich ist das mittelalterliche Reichenweier vielen Leuten bekannt, mit seinem aus 1291 stammenden Turm, seinem Turm der Diebe, seiner stattlichen Burg ; übrigens wird es « die Perle des Weinbergs » genannt. Jährlich kommen Hunderttausende von Besuchern aus aller Welt hierher, und in der Weihnachtszeit sind es mehr als 35.000 Gäste, welche die Adventszeit vermittelt eines Bummels über den typischen Weihnachtsmarkt - einer der ältesten und authentischsten- genießen.

Riquewihr zählt zu den schönsten Villages de France (Ortschaften Frankreichs), und war von Anfang an eines der Prunkstücke des von Ceyrac de Colonges La Rouge gegründeten, gleichnamigen Vereines. Pierre Dopff war, als einstiger Bürgermeister von Riquewihr, Gründungsmitglied dieses von Reader's Digest gesponsorten Vereins. In diesem zauberhaften Städtchen hat sich das Weingut Dopff niedergelassen. Soweit das Auge reicht umgeben von Reben, sowie von renommierten Lagen (Schoenenbourg, Sporen) ... von hier aus werden unsere Weine in die ganze Welt geliefert. Am Anfang befand sich der Sitz unserer Domäne in der Riquewihrer Altstadt. Doch unsere auf Fortschritt und zukunftssträchtige Visionen bedachten Vorfahren beschlossen, die alten Stadtmauern zu verlassen und sich in der Gewann « Au Moulin » einzurichten. Von da an wurden große Innovationen auf den Weg gebracht, der Elsässer Wein in Flaschen, der Crémant ...

Das Elsaß ist wunderschön, und als Ludwig der XIV. diese Gegend bereiste, rief er aus : « Oh, was für ein hübscher Garten »! Man kann verstehen, dass diese Region immer schon Zankapfel, und Gegenstand der Begierden von Frankreich und von Deutschland war. Und dass das Elsaß von zwei Kulturen geprägt ist ... Pierre Dopffs Großmutter musste fünfmal ihre Nationalität wechseln !

Meine kleine Geschichte wird Ihnen bestimmt Lust machen, diese wunderschöne Region zu besichtigen, und das Weingut Dopff freut sich bereits darauf, Sie kennenzulernen.

Madame Pierre DOPFF

IM WEINGUT

Sie bereichern nun das DOPFF-Team !



Seit Februar 2018 ist **Cevat YIMAZ** neuer Mitarbeiter in unseren Rebkulturen. Zusammen mit seinen Kollegen schwärmt er in die 70 ha der Domäne aus, um die Reben unseres schönen Weinguts zu pflegen.

Aude HINSCHBERGER wurde zur Unterstützung des Verkostungsteams im April 2018 eingestellt. Mit ihrem Lächeln, ihrer positiven, geradezu ansteckenden Energie und ihrem Professionalismus ist sie gerne für Sie da !

Wir haben unser Vertriebs-Team Frankreich neu organisiert, und so ist **Franck FEGER** im Oktober 2018 als Handelsvertreter für den Bezirk « Bas-Rhin » in das Unternehmen eingetreten. Passioniert, lächelnd, und ... sportlich, ein Mann, der sich gerne Herausforderungen stellt !

Lucas GORKIEWICZ bereichert seit November 2018 das Team unserer Handelsvertreter Frankreich, und animiert die Verkaufsveranstaltungen in den Departements 67 und 68. Lucas wird mit seiner ganzen Energie auch

zu Ihrem Erfolg beitragen !

Auch **David BENSCH** wurde im Rahmen der genannten Neuorganisation eingestellt, seit Januar 2019 leitet er unser Vertriebsnetz Elsaß. David wird sein Fachwissen in den Dienst der Kundschaft stellen, und unser Handels- und Vertriebs-Team verwalten.

Seit Januar 2019 ist **Aurélien LE DIGABEL** als Fachfrau in der Exportabteilung unserer Domäne tätig. Ihre dynamische Art, ihre Motivation und ihr Lächeln werden dazu beitragen, die Interessen unseres Unternehmens in aller Welt zu vertreten !

Eric PIRES verstärkt das Rebkultur-Team seit Januar 2019. Zu jeder Jahreszeit und bei jedem Wetter verrichtet er die Arbeiten im Weinberg mit Entschlossenheit, und einem Lächeln auf den Lippen.

Karin BISCHOFF wurde im März 2019 ins Rebkulturen-Team aufgenommen. Ihre dynamische Persönlichkeit, ihr Lächeln machen es, dass sie eine wunderbare Ergänzung für die bestehende « Mannschaft » ist.

UNERE NEUE
PENSIONÄRIN !



Im Januar 1978 trat **Betty MICLO** in unsere Domäne ein, sie hat mit drei Döpf -Generationen zusammengearbeitet ! Ihr Enthusiasmus und ihr Professionalismus waren schon immer ihr Markenzeichen. Eine Perfektionistin, welche die kleinsten Details ihrer Projekte auf den Zehntel Millimeter genau ausfeilt ! Die Zufriedenheit des Kunden waren ihr absolutes Credo. Mit etwas Glück ...werden Sie diesen Sommer vielleicht einmal einer lächelnden Betty im Verkostungsraum begegnen ...

Genieße' deine rente, Betty !

PORTRÄT



Heute wollen wir mit der Porträtserie fortfahren, die wir mit Frédéric WENSON (Chef der Rebkulturen) und Pascal BATOT (Önologe, Kellermeister) begannen, und Ihnen die Leiterin der Verpackungsabteilung, Gwenaëlle KAYSER, vorstellen.

Die Leiterin der Verpackungsabteilung steht einem 7-köpfigen Team vor. Dessen Aufgabe ist es, unsere Crémants, Weine und Grands Crus d'Alsace zu verkapseln, zu etikettieren, zu verpacken, wobei dies nach den geltenden Vorschriften sowie den Vorgaben der Kunden geschieht. Sie arbeitet eng mit Pascal BATOT zusammen, der ihr die abgefüllten Flaschen liefert und mit der Verkaufsverwaltung, die ihr die Kundenbestellungen übermittelt. Parallel hierzu antizipiert sie die Bedürfnisse der Kunden, um Engpässe in den Lagerbeständen zu vermeiden.

**Gwenaëlle
KAYSER**

Vorstellen

Gwenaëlle ist ausgebildete Önologin, und kam in 2007 in die Domäne, um Pascal BATOT zu sekundieren. Aus dem Vacluse stammend, verliebte sie sich in das reizvolle Elsass, und in ihren zukünftigen Mann !

Dem Gewurztraminer Grand Cru Brand 2007 galt dann ihre ganze Aufmerksamkeit. Sie liess ihm besondere Sorgfalt zukommen, und machte daraus einen Wein, der drei Auszeichnungen erhielt : die der elsässischen Weinbruderschaft Saint-Etienne in 2009, die des DECANTER, und die der Sélection Mondiale der Weine des Quebec in 2010 !

Ihre natürliche Neugierde und Lust auf neue Herausforderungen brachten sie einige Jahre später dazu, die Stelle einer Verpackungs-Chefin anzunehmen. Gwennaëlle ist methodisch und achtet darauf, jeglichen Bedarf zu antizipieren, um nur die Ausnahmefälle besonders verwalten zu müssen. Immer ansprechbar und praktisch veranlagt, findet sie immer die den Kunden zufriedenstellende Lösung. Sie ist mit der Önologie, ihrer ersten Liebe, nach wie vor eng verbunden : Sie nimmt in Konzertation mit Pascal BATOT an den regelmässigen Verkostungen der im Weingut vinifizierten Moste teil, und unterhält ihren eigenen Degustationsclub. Ihre Lieblingsrebsorten sind der Riesling, Chardonnay, sowie der Savagnin du Jura.



FRÜHLING

Pinot Blanc

Feinhefe-Lagerung,
Jahrgang 2017

Wein-/ Speisenverbindung
empfohlen von David Bensch

Vertriebsleiter Region Elsaß

Kalte Tagliatelle, Lachs und
Feta

1. Kochen Sie 400 g Tagliatelle « al dente », stellen Sie diese beiseite.
2. 400 g frischen Lachs in feine Scheiben schneiden, im Saft einer Zitrone und in 20 cl Olivenöl marinieren lassen.
3. 400 g Feta in Würfel schneiden.
4. 100 g Champignons anbraten.
5. Einen halbe Strauß Basilikum fein schneiden, eine Knoblauchzehe zerquetschen, 10 cl Olivenöl hinzugeben, salzen und pfeffern.
6. 3 oder 4 enthäutete Tomaten begeben.
7. Alles vermengen, dann kühl stellen.



Auge : Goldgelb.

Nase : Noten von weißen Blüten, Trockenobst.

Gaumen : kräftiger Wein, rassig und trocken. Breite, nachhaltige Säure. Wein, der eine schöne Länge im Finish entwickelt, mit edlen Bittertönen. Ein perfekter Gastronomiewein.

NACHHALTIGER REBBAU

Nachhaltiger Rebbaun... ein Begriff, den man immer häufiger hört... aber was genau verbirgt sich hinter diesen beiden Worten, und wie steht es damit im Weingut DOPFF ?

Zunächst eine Begriffsdefinition ... **Der nachhaltige Reb-** bzw. Weinbau stützt sich auf integrierte landwirtschaftliche Praktiken mit dem erklärten Ziel, den Fortbestand der Rebberge sowie eine regelmässige qualitative Produktion zu gewährleisten, und die Umwelt und den Menschen zu bewahren. Die Anwendung integrierter kultureller Praktiken bedeutet, mehr noch als eine technische Revolution, Mentalitätsänderung und veränderte Arbeitstechniken.

Das ist meine wirkliche Überzeugung, und diese muß unsere Überlegungen und damit unsere dauerhafte Entwicklung vorantreiben :

- Erhaltung der Ursprünglichkeit des « Terroirs » und Herausstreichen der Eigenheiten jeder einzelnen Lage
- Verschönerung der Reblandschaften durch Eingrünung, und Verminderung der Erosionsspuren
- Bewahrung der Rebflächen in einem physischen Sinne : die Erde vor Auslaugung schützen, Bodenerosionen vermeiden, das unterirdische mikrobiotische Leben fördern. In diesem Sinne ist der nachhaltige Weinbau eine überaus wichtige ökologische Maßnahme.
- Gleichklang mit unseren Kunden, die sicher gehen wollen dass, beim Schritt von der Parzelle bis hin zur Verkostung des Weins im Glas weder ihre Gesundheit, noch die Erde, die vielleicht einmal von ihren Kindern beackert werden wird, gefährdet sind.

Meine Überzeugung bringt mich dazu, diese Reflektion auch auf unser ganzes Unternehmen zu übertragen, haben wir doch in unserem Familienweingut das Glück, alle Schritte der Erarbeitung unserer Crémants und Weine zu beherrschen ... vom Anbau in den 70 ha umfassenden Rebbergen bis hin zur Kundenzufriedenheit ! Ein Weinbergbesitz, der von langer Hand über Jahrhunderte hin geschaffen, und mit dem Ziel der Qualitätsverbesserung aneinandergeschlossen wurde. Wir können stolz darauf sein, einen Rebgarten von 70 Hektar zu pflegen, der sich im Herzen der Grand Cru- Region befindet.

Wir entwickeln unsere Praktiken ständig weiter, da wir das Gleichgewicht unserer Parzellen finden, den Rebyklus und unsere Umwelt respektieren wollen.

Im Keller achten wir darauf, die chemischen Wirkstoffe zu reduzieren und wir betreiben ein maximales Recycling, was die im Laufe der Vinifizierung, Abfüllung und Verpackung erzeugten Abfallprodukte angeht (Verwendung von Dampf statt heißem Wasser für die Sterilisation ...).

In der Domäne wird alles durchdacht, damit wir uns tagtäglich weiter perfektionieren, wobei jeder jeden unterstützt, und eine Vereinfachung der Aufgaben angestrebt wird ... das heißt es, coude à coude (Seite an Seite) zu sein !

Ich lade Sie dazu ein, uns zu besuchen, und Ihre eigene « DOPFF-Erfahrung » zu sammeln ! Dann werden Sie unsere Weine nicht mehr mit den gleichen Augen sehen und verkosten ... Sie werden deren Geschichte, einen Teil unserer Geheimnisse kennenlernen... und zu unserer Familie gehören !

Etienne-Arnaud DOPFF



SOMMERLICHE MIXTUREN

Der Sommer kommt ! **Guillaume Huss** schlägt Ihnen vor, eine Reise voller Farben und mit intensiven Geschmackserlebnissen anzutreten... unsere Crémants haben ihn dazu inspiriert.

GENTLEMEN ONLY



ZUBEREITUNG :

GENTLEMEN ONLY

Bereiten Sie das Rezept des « Gentlemen Only » direkt im Glas.

- 1 cl Rohrzuckersirup
- 3 cl Gin
- 2 cl Zitronensaft

Langsam mit sehr kühlem **Crémant Wild Brut** auffüllen. Eine Zitronenschnitze auf den Glasrand geben. **Einfach genießen !**



DER ELSÄSSER SPRITZ

ZUBEREITUNG :

ELSÄSSER SPRITZ

Bereiten Sie das Rezept des « Elsässer Spritz » direkt im Glas.

- 4cl ZES'T (Distillerie G. Miclo)
- 6cl **Crémant Cuvée Julien**
- 2cl Sprudelwasser

Geben Sie eine Orangenscheibe hinzu, einige Eiswürfel... Prost (oder auf gut Elsässisch... **S'gelt !**)



IN ALLER WELT

Bei Dopff ist viel Bewegung angesagt ! Zum Jahresbeginn 2019 konnte die Exportabteilung ihre neue Mitarbeiterin, **Aurélie LE DIGABEL**, in ihren Reihen begrüßen. Danach ging das gesamte Export-Team auf Geschäftsreise nach London, Brüssel, Finnland, Schweden, in die Niederlande, nach Deutschland, Italien...

Man könnte diese ersten Monate des Jahres 2019 anhand der Anzahl der besuchten Länder, der zurückgelegten Kilometer, der Zahl ausgeschenkter Gläser, der ungeplanten Ereignisse, aber auch anhand der schönen und interessanten Begegnungen messen !

Doch wollen wir hier auf eine Frage antworten, die uns viele Besucher auf der Fachmesse Prowein 2019 stellten :

Warum wir unseren Crémant « Wild Brut » genannt haben ?

Weshalb sprechen wir von einem wilden Charakter, wo dieser Crémant doch als ausgewogen und rassig bekannt ist ? Weil er auch ohne Zusatz von Likör (zéro dosage) ist, und ein direktes und lebhaftes Gaumenerlebnis bietet. Dazu diese feine Säure mit einer nachhaltigen, zitronigen Frische im Abgang, die seine Salinität unterstreicht !

Wir lieben ihn ganz einfach wegen seiner starken, naturbelassenen Persönlichkeit, gleich dem ungeschliffenen Diamanten, oder wie das Leben im Urzustand.

Geniessen Sie unseren Wild Brut... Sie werden so Ihre Urinstinkte und ihre animalische Seite neu entdecken ...

Be Wild !

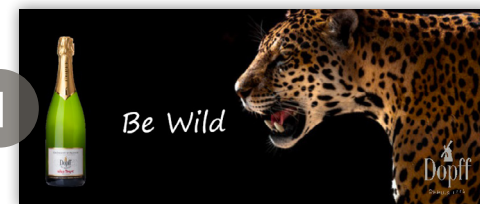
UND SIE ?

WELCHES DIESER BILDER WECKT IHREN ANIMLISCHEN INSTINKT ? EINFACH IHRE MEINUNG DURCH DIESES LINK MITTEILEN.

REICHEN SIE DAZU EINEN SALINEN LECKERBISSEN - SOLLTEN SIE AM MEER URLAUB MACHEN- ODER EINEN TELLER MIT MEERESFRÜCHTEN !



1



2



3



4



Aurélie LE DIGABEL

DOPFF AU MOULIN CRÉMANTS

#NEUEETIKETTEN ✂

ALS PIONIER IN SACHEN CRÉMANT D'ALSACE MÖCHTEN WIR SIE MIT 9 VERSCHIEDENEN CRÉMANTS D'ALSACE VERWÖHNEN, ALLE EXKLUSIV UND EINZIGARTIG, AUF DER GRUNDLAGE DER WICHTIGSTEN 4 REBSORTEN ERARBEITET. OB SIE NUN EIN BLANC DE BLANCS-, EIN BLANC DE NOIRS- ODER EIN CRÉMANT ROSÉ-LIEBHABER SIND, SIE WERDEN DARUNTER DEN PASSENDE CRÉMANT FINDEN, DER IHREN GAUMEN ERFREUEN WIRD. EINE KURZE DARSTELLUNG DIESER NEUN CRÉMANTS IM NACHFOLGENDEN ÜBERBLICK :

BLANC DE BLANCS BRUT CUVÉE JULIEN



Rebsorten : Pinot Blanc + Auxerrois
Dosage : 4,6g/l

Serviovorschlag : Aperitif / Fischterrine

BLANC DE BLANCS BRUT NATURE WILD BRUT



Rebsorten : Pinot Blanc + Auxerrois
Dosage : Ohne Dosage

Serviovorschlag : Aperitif, Austern, Meeresfrüchteplatte, Fischtartar

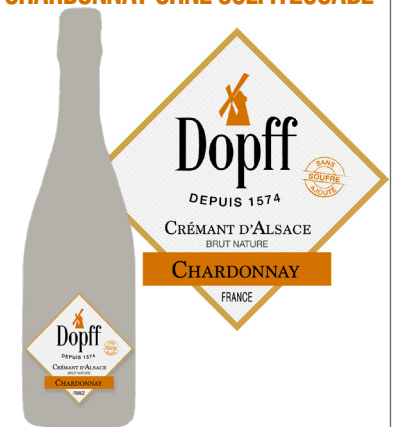
BLANC DE BLANCS VINTAGE BRUT CHARDONNAY



Rebsorte : Chardonnay
Dosage : 7g/l

Serviovorschlag : Aperitif / Fischgerichte in leicht cremiger Sauce

BLANC DE BLANCS VINTAGE BRUT NATURE CHARDONNAY OHNE SULFITZUGABE



Rebsorte : Chardonnay ohne Dosage
Dosage : Ohne Dosage

Serviovorschlag : Aperitif / halbgegartes Stopfleber

BLANC DE BLANCS DEMI-SEC CUVÉE EXTRA



Rebsorten : Pinot Blanc + Auxerrois
Dosage : 35g/l

Serviovorschlag : eisgekühlter Aperitifwein

BLANC DE BLANCS VINTAGE BRUT BARTHOLDI



Rebsorten : Chardonnay + Pinot Blanc
Dosage : 7g/l

Serviovorschlag : Aperitif / Süßwasserfisch

BLANC DE NOIRS VINTAGE BRUT BLANC DE NOIRS CUVÉE



Rebsorte : Pinot Noir (Extraktion)
Dosage : 8g/l

Serviovorschlag : Aperitif, Terrinen, Pilzfrikassee, Feder- und Haarwild (als Terrine oder geschmort), Brathähnchen

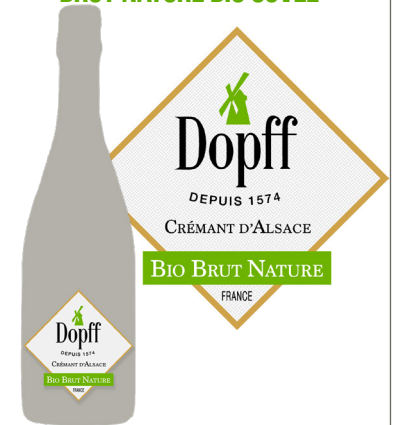
ROSÉ BRUT BRUT ROSÉ



Rebsorte : Pinot Noir (Einmischung)
Dosage : 6g/l

Serviovorschlag : Aperitif / Gerichte auf Lachs-Basis (pochiert, in Sauce oder Kulebjaka) / Rote Früchte-Desserts

BIO BRUT NATURE BRUT NATURE BIO CUVÉE



Rebsorten : Pinot Blanc + Pinot Noir + Auxerrois
Dosage : Ohne dosage

Serviovorschlag : Aperitif / roher Schinken / Käse / Pastagerichte



feudale Wurzeln
fulminante Weine

Entworfen von dem glitzernden Team der Domaine
Fotos und design : Viktoria DEHTIAROVA

DOPFF AU MOULIN
2 AVENUE JACQUES PREISS 68340 RIQUEWIHR
+33 (0)3 89 49 09 51
caveau@dopff-au-moulin.fr
www.dopff-au-moulin.fr