

Printemps - Eté 2019
L'actualité Dopff Au Moulin



COUDE
A
COUDE



La ville de Riquewihr

EDITO

Et si aujourd'hui on vous parlait de Riquewihr, berceau de notre entreprise ?

En fait, peu de gens ne connaissent pas Riquewihr, ville médiévale, avec sa tour de 1291, avec sa tour des voleurs, son château. On l'appelle « la Perle du Vignoble » ; Elle accueille chaque année des centaines de milliers de visiteurs cosmopolites et dans la période de Noël, plus de 35 000 visiteurs venant se tremper dans l'atmosphère de Noël grâce à son marché de Noël (un des plus anciens) et des plus authentiques. Riquewihr fait partie des plus beaux villages de France et en était le fleuron dès la création de l'association créée par M.Ceyrac de Colonges La Rouge. Le maire de Riquewihr était Pierre Dopff qui a été un des membres fondateurs de cette association parrainée par le reader's digest. C'est dans cette cité merveilleuse que le Domaine Dopff a son siège. Entouré de vignes à perte de vue, sur les coteaux prestigieux (Schoenenbourg, Sporen...) c'est d'ici que partent nos crus dans le monde entier. Au départ, le Domaine Dopff résidait entre les vieux murs de la ville. Mais toujours à l'avant-garde du progrès, avec une vision vers l'avenir nos ancêtres ont décidé de sortir du carcan des murs de Riquewihr, et se sont installés au lieu-dit : « Le Moulin ». C'est de là que sont partis de nombreuses innovations : vins d'Alsace en bouteilles, Crémants...

L'Alsace est belle : Louis XIV en la visitant s'est exclamé : « Quel beau jardin ». Tirillée entre la France et l'Allemagne, comprenez-vous pourquoi cette belle province a toujours été tant désirée ? Comprenez vous la présence de nos deux cultures ? La grand-mère de Pierre Dopff a changé cinq fois de nationalité.

Ma petite histoire vous donnera certainement envie de connaître et visiter notre beau pays et le Domaine Dopff vous accueillera avec plaisir.

Madame Pierre DOPFF



AU DOMAINE

Les nouveaux ADOpffés !



Cevat YIMAZ a rejoint l'équipe des vignes en février 2018. En compagnie de ses collègues, il sillonne les 70 hectares du Domaine afin de s'occuper des vignes de notre beau vignoble.

Afin d' étoffer l'équipe du Caveau de dégustation, **Aude HINSCHBERGER** a rejoint l'équipe en avril 2018. Son sourire, son énergie positive et communicative ainsi que son professionnalisme sont à votre service !

Dans le cadre de la nouvelle organisation commerciale France, **Franck FEGER** a rejoint le Domaine en octobre 2018 en tant que commercial dans le Bas-Rhin. Passionné, souriant et ... sportif, il est l'homme des défis !

Au sein de l'organisation commerciale France, **Lucas GORKIEWICZ** a rejoint le Domaine en novembre 2018 en tant qu'animateur des ventes sur les départements du 67 et du 68. Lucas mettra toute son énergie au service de votre réussite !

Toujours dans le cadre de la nouvelle organisation commerciale France, **David BENSCH** a pris la responsabilité du service commercial Alsace dès janvier 2019. David va mettre toutes ses compétences au service de notre clientèle et dans la gestion de nos forces commerciales.

Coté Export, **Aurélie LE DIGABEL** a rejoint le Domaine dès janvier 2019 en tant que commerciale Export. Son dynamisme, sa motivation et son sourire vont faire briller encore plus haut les couleurs du Domaine à travers le Monde !

Eric PIRES a rejoint l'équipe des vignes en janvier 2019. En toute saison et par tous les temps, il effectue les travaux de la vigne avec sourire et détermination !

Karin BISCHOFF a rejoint l'équipe des vignes en mars 2019. Sa personnalité, son dynamisme et son sourire complètent à merveille l'équipe actuelle.

LA NOUVELLE RETRAITE !



Arrivée au Domaine en janvier 1978, **Betty MICLO** a travaillé avec 3 générations de DOPFF ! Son enthousiasme et son professionnalisme ont toujours été au rendez-vous ! Perfectionniste, les moindres détails de ses projets étaient peaufinés au dixième de millimètre près ! La satisfaction client étant sa priorité. Si vous avez de la chance...vous croiserez peut-être le sourire de Betty ce printemps ou cet été au Caveau de dégustation....

Excellente retraite Betty !



Afin de continuer notre série de portraits, débutée avec Frédéric WENSON (Chef de culture) et Pascal BATOT (Œnologue, Maître de Chais), nous allons aujourd'hui vous présenter Gwenaëlle KAYSER, Responsable de l'emballage.

La Responsable de l'emballage dirige une équipe de 7 personnes. Leur mission est de capsuler, d'étiqueter, et d'emballer nos Crémants Vins et Grands Crus d'Alsace selon la réglementation en vigueur et les spécifications clients. Elle travaille en étroite collaboration avec Pascal BATOT, qui lui livre des vins embouteillés et l'administration des ventes, qui lui communique les commandes clients. En parallèle, elle anticipe les besoins clients afin d'éviter les ruptures de stock.

**Gwenaëlle
KAYSER**

Responsable de
l'emballage



Oenologue de formation, Gwenaëlle est arrivée au Domaine en 2007 pour secondar Pascal BATOT. Originnaire du Vaucluse, elle tombe sous le charme de l'Alsace et de son futur mari !

Le Gewurztraminer Grand Cru Brand 2007 requiert d'entrée de jeu toute son attention. Elle va lui prodiguer tous ses soins et va en faire un vin qui sera triplement primé : par la Confrérie Saint-Etienne en 2009, par DECANTER et par la Sélection Mondiale des Vins du Québec en 2010 !

Sa curiosité naturelle et son goût du défi la mènent quelques années plus tard au poste de Responsable de l'emballage. Rigoureuse, son maître-mot est d'anticiper les besoins pour n'avoir à gérer que l'exceptionnel. Disponible et pratique, elle trouvera toujours la solution afin de satisfaire le client.

Toujours en contact avec l'œnologie, son 1^{er} amour, elle continue à déguster régulièrement les mouts vinifiés du Domaine en collaboration avec Pascal BATOT ainsi qu'à travers son club de dégustation.

Ses Cépages préférés sont le Riesling, le Chardonnay et le Savagnin du Jura.



LE PRINTEMPS

Pinot Blanc Tiré sur Lies 2017



L'accord *de David Bensch*
Responsable commercial régional

Œil : Jaune or.

Nez : Notes de fleurs blanches et de fruits secs.

Bouche : Vin corsé, racé et sec. L'acidité est large et persistante. Le vin développe une grande longueur en finale avec de beaux amers. Vin de gastronomie.



Tagliatelles froides, saumon et feta

1. Cuire 400 grammes de tagliatelles al dente et les réserver.
2. Couper 400 grammes de saumon frais en fine tranche et le faire mariner dans le jus d'un citron et de 20cl d'huile d'olive.
3. Détailler en cube 400 grammes de feta.
4. Emincer 100 grammes de champignons de Paris.
5. Ciseler une demie botte de basilique, écraser une gousse d'ail, ajouter 10cl d'huile d'olive, saler et poivrer.
6. Ajouter 3 ou 4 tomates pelées.
7. Mélanger le tout et servir frais.



VITICULTURE DURABLE

Viticulture durable... voilà une notion dont nous entendons parler de plus en plus... mais que se cache-t-il derrière ces 2 mots et qu'en est-il au Domaine DOPFF ?

Tout d'abord en voici une définition... **La viticulture durable**, qui incite à des pratiques agricoles raisonnées, a pour finalité d'assurer la pérennité du vignoble et une production régulière et de qualité, tout en préservant l'environnement et l'homme. La mise en place de pratiques raisonnées implique un changement dans les mentalités et dans les méthodes de travail, plus qu'une révolution technique.

C'est pour moi une réelle conviction qui doit mener notre réflexion et notre évolution permanente afin :

- de préserver l'authenticité du terroir et révéler les spécificités de chaque terroir.
- d'embellir les paysages viticoles, par le biais de l'enherbement et par la diminution des traces d'érosion.
- de préserver les territoires viticoles en les protégeant sur un plan physique : ne pas épuiser la terre, éviter l'érosion des sols, maintenir une vie microbienne souterraine. En ce sens, la viticulture durable constitue une démarche écologique indiscutable.
- d'être en phase avec nos clients qui aspirent au fait que de la parcelle du vigneron à son verre de dégustation, ils éprouvent un sentiment de sérénité pour leur santé et pour la terre que leurs descendants cultiveront peut-être.

Cette conviction personnelle m'amène aussi à avoir cette réflexion pour toute notre entreprise car nous avons la chance, dans notre Domaine Familial, de maîtriser toutes les étapes de l'élaboration de nos créments et vins, de la culture de notre vignoble de 70 hectares à la satisfaction de nos clients !

Un vignoble patiemment construit au fil des siècles et remembré dans un objectif d'amélioration qualitative. Nous pouvons être fiers d'avoir un vignoble (jardin) de 70 hectares à entretenir au cœur des Grands Crus d'Alsace.

Nos pratiques ne cessent d'évoluer pour trouver l'équilibre de nos parcelles dans le respect du cycle de la vigne et de notre environnement.

En cave, une attention toute particulière est menée pour réduire nos intrants et retraiter au maximum les déchets produits ou générés lors des vinifications, embouteillage et emballage (utilisation de vapeur au lieu d'eau chaude pour les stérilisation ,...).

Au Domaine, tout est pensé pour s'améliorer au quotidien, dans l'entraide et dans la simplification des tâches... c'est cela être Coude à Coude !

Je vous invite donc à venir nous rendre visite afin de vivre l'Expérience DOPFF. Vous ne regarderez ni ne dégusterez plus nos vins de la même manière... vous en connaîtrez l'histoire, une partie de nos secrets et ferez partie de notre Famille.

Etienne-Arnaud DOPFF



L'ÉTÉ ET LA MIXOLOGIE

L'été arrive ! **Guillaume Huss** vous propose un voyage couleurs et saveurs inspiré par nos crémants :

GENTLEMEN ONLY



PRÉPARATION :

GENTLEMEN ONLY

Réalisez la recette « Gentlemen Only » directement dans le verre.

- 1 cl de sirop de sucre de canne
- 3 cl de gin
- 2 cl de jus de citron

Allongez lentement avec le **Crémant Wild Brut** très frais. Ajoutez un zeste citron sur le bord du verre. **Dégustez...**



L'ELSASS SPRITZ

PRÉPARATION :

ELSASS SPRITZ

Réalisez la recette « Elsass Spritz » directement dans le verre.

- 4cl de ZES'T (Distillerie G. Miclo)
- 6cl de **Crémant Cuvée Julien**
- 2cl d'eau pétillante

Ajoutez une rondelle d'orange, quelques glaçons... **S'gelt !**

DANS LE MONDE

Il y a de l'activité chez Dopff ! Au début de l'année 2019, l'équipe export a aDopffé **Aurélie LE DIGABEL**, sa nouvelle commerciale export. Ensuite, se sont enchaînés pour l'ensemble de l'équipe des déplacements à Londres, à Bruxelles, en Finlande, en Suède, aux Pays-Bas, en Allemagne, en Italie...

On pourrait compter ces premiers mois 2019 en nombre de pays visités, en kilomètres parcourus, en nombre de verres servis, en péripéties mais également en belles et intéressantes rencontres ! Pourtant, cette fois-ci, nous répondrons à une question que nombreux d'entre vous nous ont posée au cours du salon Prowein 2019 :

Pourquoi avoir appelé notre crémant « Wild¹ Brut » ?

Etonnant d'utiliser l'aspect sauvage d'un crémant alors qu'on le connaît équilibré et racé ! Il est « zéro dosage » et offre une attaque franche et vive qui s'accompagne d'une acidité fine et persistante avec une pointe citronnée finale qui sublime la salinité !

Vous l'aurez compris, on l'aime pour sa puissance et son caractère brut, tel un diamant qui n'aurait pas été taillé ou la vie à l'état sauvage.

Déguster notre Wild Brut c'est redécouvrir votre instinct primitif, réveiller votre côté animal et

Be Wild².

ET VOUS ?

LAQUELLE DE CES IMAGES RÉVEILLE VOTRE INSTINCT ANIMAL ? N'HÉSITEZ PAS À PARTAGER VOS AVIS AVEC LE QR CODE.

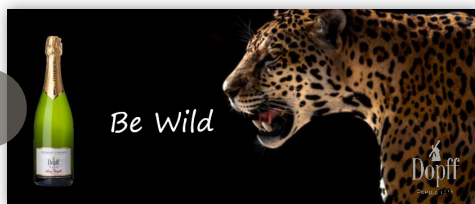
ACCORDEZ-LE AVEC UN PLAT IODÉ LORS DE VOS VACANCES EN BORD DE MER OU AVEC VOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER !



¹ Sauvage

² Devenir sauvage

1



2



3



4



Aurélie LE DIGABEL

LES CRÉMANTS DOPFF AU MOULIN

EN TANT QUE PIONNIER DU CRÉMANT D'ALSACE, NOUS AVONS LE PLAISIR DE PROPOSER À VOS PAPILLES

9 CRÉMANTS D'ALSACE

DIFFÉRENTS QUI EXPLORENT, À PARTIR DE 4 CÉPAGES PRINCIPAUX

UNE DIVERSITÉ EXCLUSIVE ET SURPRENANTE.

QUE VOUS SOYEZ AMATEURS

DE BLANC DE BLANCS,

DE BLANC DE NOIRS,

DE CRÉMANT ROSÉ... VOUS TROUVEREZ LE

CRÉMANT QUI SÉDUIRA VOTRE PALAIS.

TOUR D'HORIZON DE CES

9 CRÉMANTS À TRAVERS CE SYNOPSIS :

BLANC DE BLANCS

DEMI-SEC

CUVÉE EXTRA



Cépages : Pinot Blanc + Auxerrois

Dosage : 35g/l

Accords : A l'apéritif avec des glaçons

BLANC DE BLANCS

BRUT

CUVÉE JULIEN



Disponible en 37,5 cl
et en magnum

Cépages : Pinot Blanc + Auxerrois

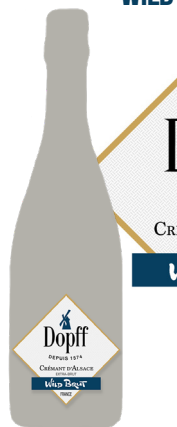
Dosage : 4,6g/l

Accords : Apéritif / Terrine de poissons

BLANC DE

BRUT M

WILD



Cépages : Pinot Blanc

Dosage : Zéro dosage

Accords : Apéritif / Huile

de mer / Tartares de po

BLANC DE BLANCS

BRUT MILLÉSIMÉ

BARTHOLDI



Cépages : Chardonnay + Pinot Blanc

Dosage : 7g/l

Accords : Apéritif / Poisson d'eau douce

BLANC D

BRUT M

CUVÉE BLAN



Cépage : Pinot Noir (ex

Dosage : 8g/l

Accords : Apéritif / Ter

champignons / Gibier à

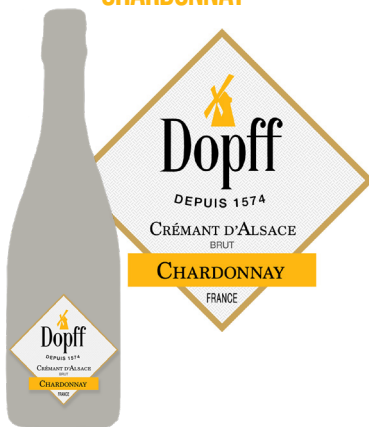
terraine ou cocotte / Vol

E BLANCS
NATURE
BRUT



+ Auxerrois
a
autres / Plateaux de fruits
légèrement crémés

BLANC DE BLANCS
BRUT MILLÉSIMÉ
CHARDONNAY



Cépage : Chardonnay
Dosage : 7g/l

Accords : Apéritif / Poisson en sauce
légèrement crémé

BLANC DE BLANCS
BRUT NATURE MILLÉSIMÉ
CHARDONNAY SANS SOUFRE AJOUTÉ



Cépage : Chardonnay non dosé
Dosage : Zéro dosage

Accords : Apéritif / Foie gras mi-cuit

DE NOIRS
LLÉSIMÉ
NC DE NOIRS



extraction)
rines / Fricassée de
poils ou à plumes en
ailie rôtie

ROSÉ
BRUT
CRÉMANT BRUT ROSÉ



Cépage : Pinot Noir (macération)
Dosage : 6g/l

Accords : Apéritif / Plats à base de saumon
(poché, en sauce, ou en koullbiac) / Desserts
aux fruits rouges

BIO
BRUT NATURE
CUVÉE BRUT NATURE BIO



Cépages : Pinot Blanc + Pinot Noir + Auxerrois
Dosage : Zéro dosage

Accords : Apéritif / Jambon Cru / Fromages /
Pâtes



forts de nos racines
fiers de nos vins

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