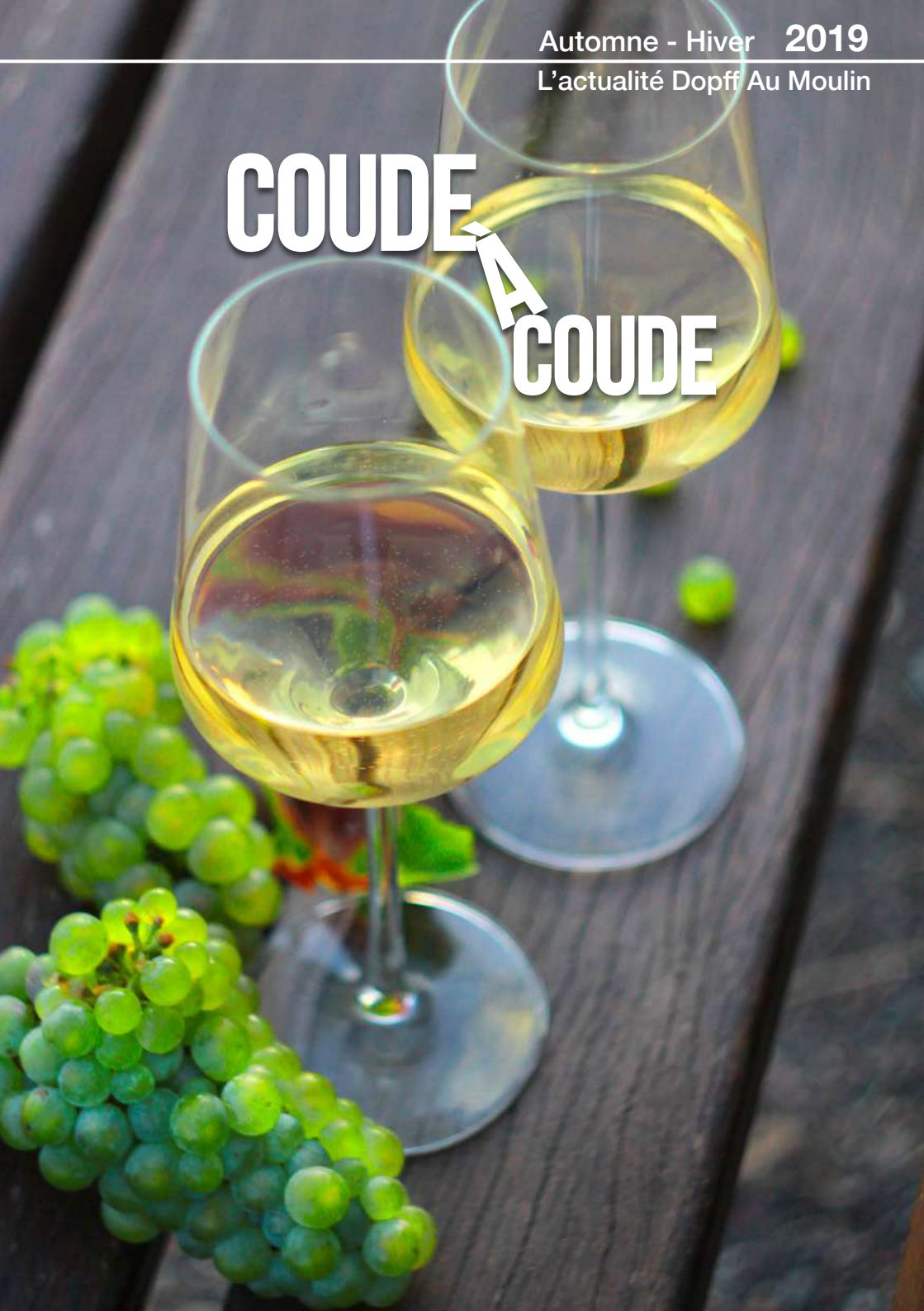


Automne - Hiver 2019

L'actualité Dopff Au Moulin

COUDE À COUDE



EDITO

*Ce nouveau Coude à Coude est marqué par la disparition de **Pierre-Etienne DOPFF**, parti trop tôt et laissant un vide immense au sein de la Famille Dopff. Nous honorerons sa mémoire dans les pages qui suivent.*



Voici venu le temps de la saison des vendanges dans le vignoble Alsacien... Cette saison est une fête pour les viticulteurs car elle les récompense d'une année de labeurs dans les vignes et d'une année d'incertitudes liées aux conditions climatiques. Pour les vignerons, cet été aura été celui de tous les dangers, tout d'abord avec la canicule de juin, puis des records de températures fin juillet et pour finir la fin août qui aura connu des températures souvent au-dessus de 30°. Heureusement, la pluviométrie a été là au bon moment, pour permettre à la vigne de se requinquer et continuer ainsi son murissement.

Septembre, les vendangeoirs ouvrent, les tracteurs et leurs remorques chargées de bottiches de raisins sillonnent les routes, les odeurs de raisins pressés viennent nous rappeler que l'automne arrive et que le vin nouveau va bientôt accompagner le lard paysan et le pain aux noix ! N'oublions pas que derrière chacune de ces opérations se cachent des hommes et des femmes qui sillonnent les vignes à longueur d'année. Rappelons-le, au sein du Domaine DOPFF AU MOULIN, les vendanges sont 100% manuelles.

Prenons donc le temps de savourer l'automne qui arrive avec un verre de vin d'Alsace. Vous l'avez compris, ce nouveau Coude à Coude va faire l'éloge du temps qui passe et vous plongera dans l'ambiance du Domaine à travers la saison des vendanges et l'ambiance de Noël, si chaleureuses dans notre belle Alsace. Le temps a aussi son propre tempo en Alsace et vous découvrirez que le respect des traditions va de pair avec la nouvelle campagne des Vins d'Alsace prônant que « **ALSACE ROCKS !** »*

Marlène DOPFF



*Accédez au film « **Alsace Rocks** » - CIVA



PIERRE-ETIENNE DOPFF S'EST ÉTEINT

PIERRE-ETIENNE DOPFF,

Président du Syndicat des Producteurs de Crémant d'Alsace, et récent retraité de l'entreprise Dopff Au Moulin a tiré sa révérence à l'âge de 72 ans. Petit-fils de Julien DOPFF, le père de la bulle alsacienne, et fils de Pierre DOPFF, le fondateur du Syndicat des Producteurs de Crémant d'Alsace, disparu il y a 4 ans seulement, Pierre-Etienne DOPFF a quant à lui intégré le conseil d'administration du syndicat en 1999.

Après 25 années de présidence de son père, il prend donc les rênes du 3 décembre 1999 au 12 janvier 2009. Dix ans pendant lesquels l'appellation progresse de 20 à 30 millions de bouteilles commercialisées annuellement. Pierre-Etienne n'était pas seul dans cette tâche. Il était surtout déterminé et passionné par l'action collective, l'appellation, et le service aux 530 membres qui composent le syndicat. Sa devise était de servir l'intérêt collectif pour l'AOC Crémant d'Alsace en laquelle il croyait par-dessus tout.

Il imposait le respect par son caractère humaniste et sa grande bonté. Sa vision raffinée de la diplomatie, son sens aigu de l'humour à l'anglaise, son profond respect d'autrui faisant de lui un homme haut en couleur. Je me souviens d'une de nos premières réunions parisiennes lorsque, fâché par les attaques répétitives et les tentatives de déstabilisation, Pierre-Etienne a défendu bec et ongles ce pourquoi il avait été mandaté en région. Pris de colère et prêt à défendre

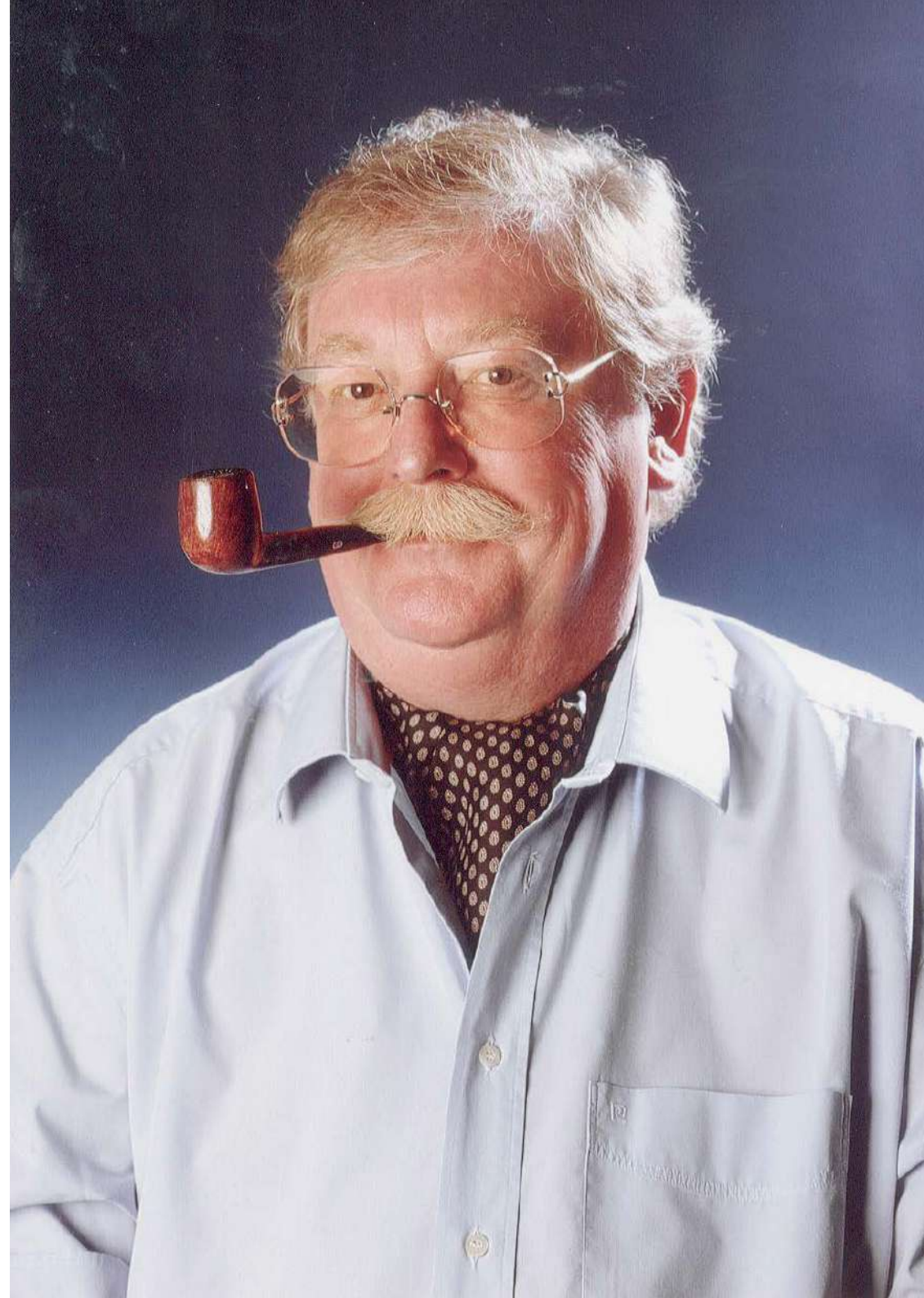
coûte que coûte l'Appellation, il a joué son va-tout en levant le ton à tel point que j'ai cru que tout était perdu. Il a finalement obtenu gain de cause à force de persuasion et de détermination. Un haut fonctionnaire résuma la situation : « Je savais que Dopff était lié à une dynastie de passionnés. Je sais dorénavant que Pierre-Etienne est un prénom dont il faudra sérieusement tenir compte ! »

Pierre-Etienne Dopff est nommé 1^{er} Vice-Président de la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant de 2000 à 2009. Il est promu chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole en 2004, une décoration remise par feu René Renou, alors président de l'INAO. En 2008, il est fait Chevalier de l'Ordre National du Mérite.

Pierre-Etienne Dopff était également engagé à la Bourse aux Vins de Colmar où il a été administrateur, au Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace où il a siégé au Conseil de Direction, à Colmar Expo où il représentait le CIVA, à la Confrérie Saint-Etienne, et aussi au Syndicat des Départements du Rhin du Commerce des Vins et Spiritueux, organisme qu'il présidait encore à ce jour.

Le crémant d'Alsace a perdu son père avec la disparition de Pierre Dopff en 2015 ; **il perd aujourd'hui une partie de son histoire avec le départ de Pierre-Etienne Dopff.**

*Olivier Sohler**



PORTRAIT



Afin de continuer notre série de portraits, nous allons nous intéresser à **Gilles ROTH**, responsable maintenance du Domaine.

Sa fonction consiste à réaliser la maintenance préventive et corrective du vendangeoir (équipé de 6 pressoirs et de 8 cuves de macération pour nos pinots noirs), et à assurer l'entretien des embouteilleuses, capsuleuses, étiqueteuses et autres équipements techniques de l'ensemble du Domaine. Il s'assure que les vendanges, la mise en bouteille et l'habillage de nos flacons se fassent de façon la plus fluide possible. Un plan de maintenance préventif rigoureux lui évitera des arrêts machines intempestifs.

Gilles ROTH
Responsable
Maintenance



Dès juin, Gilles s'affaire à vérifier la fiabilité des sous-ensembles du vendangeoir selon un plan de maintenance préventive bien organisé. En effet, l'ensemble technique le plus important du Domaine est notre vendangeoir et le raisin arrivant dans un flux continu lors des vendanges ne peut souffrir d'un arrêt machine ! Les files de bottiches rouges attendent patiemment que leur précieux chargement soit vidé dans un des six pressoirs... Préserver l'intégrité du raisin est notre priorité ! Désireux de s'impliquer lors des vendanges, Gilles prend des astreintes au vendangeoir afin de gérer la réception du raisin... et tester l'efficacité de son plan de maintenance !

La mission de Gilles ne s'arrête pas là. Il est sollicité tout au long de l'année par tous les services du Domaine, que ce soit pour un arrêt machine à résoudre dans les plus brefs délais ou la réflexion technique sur certains investissements. Dans ce genre de situation, notre Mac Gyver s'ingénie à trouver une solution rapide et pérenne car son crédo est : « **Il faut que ça tourne !** »

Il conçoit et réalise également des équipements techniques, à l'exemple de notre palette de filtration destinée à filtrer nos vins, qu'il a automatisé afin qu'elle s'intègre totalement dans le process de la mise en bouteille de notre nouveau groupe de tirage (embouteilleuse). Il s'agit d'une solution technico-économique intéressante permettant un gain de temps considérable en production !

Ce grand sportif, passionné de moto est un ancien joueur de football reconverti en marathonien... qui ne néglige pour autant pas les moments de convivialité autour d'un verre de Crémant Cuvée Julien, d'un Riesling Cuvée Europe ou d'un Riesling Grand Cru Schoenenbourg !



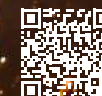
AUX CAVEAUX

L'EXPÉRIENCE DOPFF AU MOULIN C'EST :

- 1 Accueil et dégustation commentée de nos **Crémants, Vins et Grands Crus d'Alsace** proposée par une joyeuse équipe de professionnels.
- 2 Une plongée au cœur de la fabuleuse histoire du Domaine grâce à la présentation de notre film **institutionnel**.
- 3 Accueil de groupes dans un espace dédié, sur réservation : caveau@dopff-au-moulin.fr ou +33 (0)3 89 49 09 51.
- 4 Des **dégustations commentées** au cœur du Grand Cru Schoenenbourg avec la possibilité de découvrir ce majestueux Grand Cru en **Gyropode** sur réservation : caveau@dopff-au-moulin.fr ou +33 (0)3 89 49 09 51.



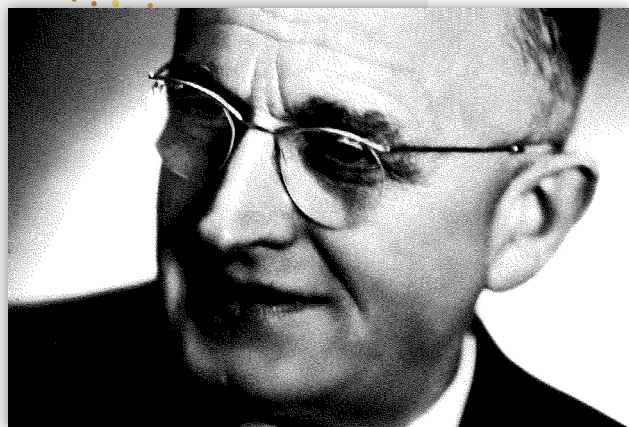
#AlsaceRocks



Accédez au film « Alsace Rocks » - CIVA

AU BISTROT MODERNE

Visionnaire, **Julien DOPFF*** a très vite compris l'importance d'ajouter un restaurant au Domaine afin d'en faire une vitrine supplémentaire pour ses Crémants, Vins et Grands Crus d'Alsace. Il fit donc construire l'HOSTELLERIE AU MOULIN en 1962 où, depuis, plusieurs gérants y ont officié. L'établissement rénové et rebaptisé BISTROT MODERNE a réouvert ses portes cet été pour vous proposer une expérience DOPFF AU MOULIN complète !



Claude Hirsely et Besnik Berisha ont décidé de s'associer afin de créer le Bistrot Moderne. Claude Hirsely anime la salle tout en sourire et décontraction, Besnik Berisha, quant à lui officie côté cuisine. Décor moderne, banquettes et fauteuils cosy, Stammtisch, ce duo propose des plats puisés dans le répertoire de la cuisine bistrot et alsacienne : du beau, du bon et surtout du fait maison !

Pour Besnik, **la cuisine est une évidence depuis tout petit**. C'est donc tout naturellement que sa passion va devenir son métier. Il débute aux côtés de Michel Stellato au Château d'Anthès, poursuit sa carrière aux côtés d'Eric Buck à la Ferme des Moines puis avec Olivier Nasti à Côté Cour. Il apprendra, observera, testera auprès de chacun ! Ce jeune trentenaire dont la curiosité n'a pas de limite teste tous les ingrédients que Dame Nature met à sa disposition. Il privilégie les produits simples et les retra-

vaille de manière à surprendre ses clients. Le chef ne travaille que des produits ultra frais, en petites portions et tous les jours afin de **satisfaire et surprendre sa clientèle** !

Sa carte est composée de **plats traditionnels** tels que la choucroute et ses 5 garnitures, le jarret de porc, les rognons de veau ainsi que des **plats moins traditionnels** tels que le wok de canard aux 4 épices ou tajine de gambas et encornets. Bien entendu, la carte évolue au fil des saisons ! Pour finaliser en douceur cette parenthèse, **la vitrine de desserts** attirera votre attention et votre gourmandise cèdera devant une tarte au citron meringuée, une tarte au fromage blanc ou un moelleux au chocolat...le tout fait maison !

Côté cave, Claude Hirsely et Besnik Berisha dégustent régulièrement **les vins du Domaine** afin de vous proposer **l'accord parfait** !



Bistrot Moderne
3 Rue du Général de Gaulle
68340 Riquewihr
03 89 78 81 68
bistrotmoderne68@gmail.com



*Père de la Cuvée Julien & Inventeur du Crémant d'Alsace

LE GRAND CRU BRAND DE TURCKHEIM

Surplombant le pittoresque village de Turckheim, le **Grand Cru Brand** s'étend sur une superficie de **57 hectares**. Orienté **sud, sud-est**, il peut culminer à une altitude de 380 mètres. Son terroir en forte pente, constitué d'un **sol granitique** à deux micas permet à la chaleur de s'accumuler. Ce sol sableux et grossier, très drainant ne favorise pas la rétention d'eau mais favorise l'accumulation de chaleur.

Le terroir du BRAND produit des vins d'une grande fraîcheur, floraux, élégants, d'une grande finesse et d'une belle acidité. Ils sont déjà expressifs dans leur jeunesse.

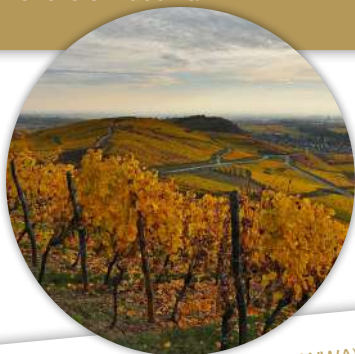
D'ailleurs, BRAND en Alsacien signifie « **Feu** » !

ENCEPAGEMENT DU GRAND CRU BRAND : Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer et Pinot Noir !

DOPFF AU MOULIN est particulièrement fier de cultiver **3 hectares de Gewurztraminer** sur le Grand Cru Brand. Nous avons eu l'honneur de recevoir le **Best In Show DECANTER** sur les millésimes 2015 et 2017 !

ACCORD METS - VINS PAR PASCAL BATOT :

- Avec le **Gewurztraminer Grand Cru Brand 2015** Pascal propose : Tarte Tatin de Poire et Miel (utiliser un miel pas trop puissant et du beurre salé).
- Avec le **Gewurztraminer Grand Cru Brand 2017** Pascal propose : Curry de Tofu avec tofu, patate douce, pleurote, chou kale, lentilles corail, pâte de curry rouge, feuille de lime, tige de citronnelle et nuoc nam.



Depuis seize ans le Decanter World Wine Awards (DWWA) est le **concours de vin le plus important au monde** dû à son processus de sélection rigoureux. Le jury qui est composé d'experts de vin, professionnels respectés dans le monde entier, fait du DWWA le concours le plus respecté à l'échelle internationale.



forts de nos racines
fiers de nos vins

IDÉE
CADEAUX



L'EXCELLENCE CONFIRMÉE

DANS LE MONDE



Nos vins et crémants parcourent **le monde** et prennent la pose. Retrouvez quelques-uns de leurs **clichés de vacances** !

A VOS AGENDAS

Pour poursuivre le développement de **notre présence en France et dans le monde**, notre équipe vous accueillera lors de deux rendez-vous professionnels internationaux !

10-12 février 2020

Wine Paris, 1^{er} rendez-vous dédié au vin dans la capitale française. En 2019, c'étaient 2200 exposants, 30000 professionnels dont 35% d'internationaux. Un événement prometteur !

15-17 mars 2020

ProWein, 1^{er} salon international des vins et spiritueux. Lors de sa 25^{ème} édition, 6900 fournisseurs étaient présents, soit 64 nations différentes, consolidant ainsi sa place de premier salon international des vins et spiritueux.

Wild Brut – Notre nouveau visuel se dévoile !

Dans notre numéro Printemps-Eté 2019, nous vous présentons le Wild Brut et vous invitons à voter pour votre visuel préféré. Vous avez été nombreux à vous prendre au jeu et nous vous en remercions !

C'est le côté nature et sauvage qui a conquis **80.3%** d'entre vous.

Nous allons donc continuer à travailler sur ce nouveau visuel en prenant en compte vos nombreux commentaires... Visuel à suivre dans le prochain Coude à Coude !



Aurélien Le Digabel



forts de nos racines
fiers de nos vins



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



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

