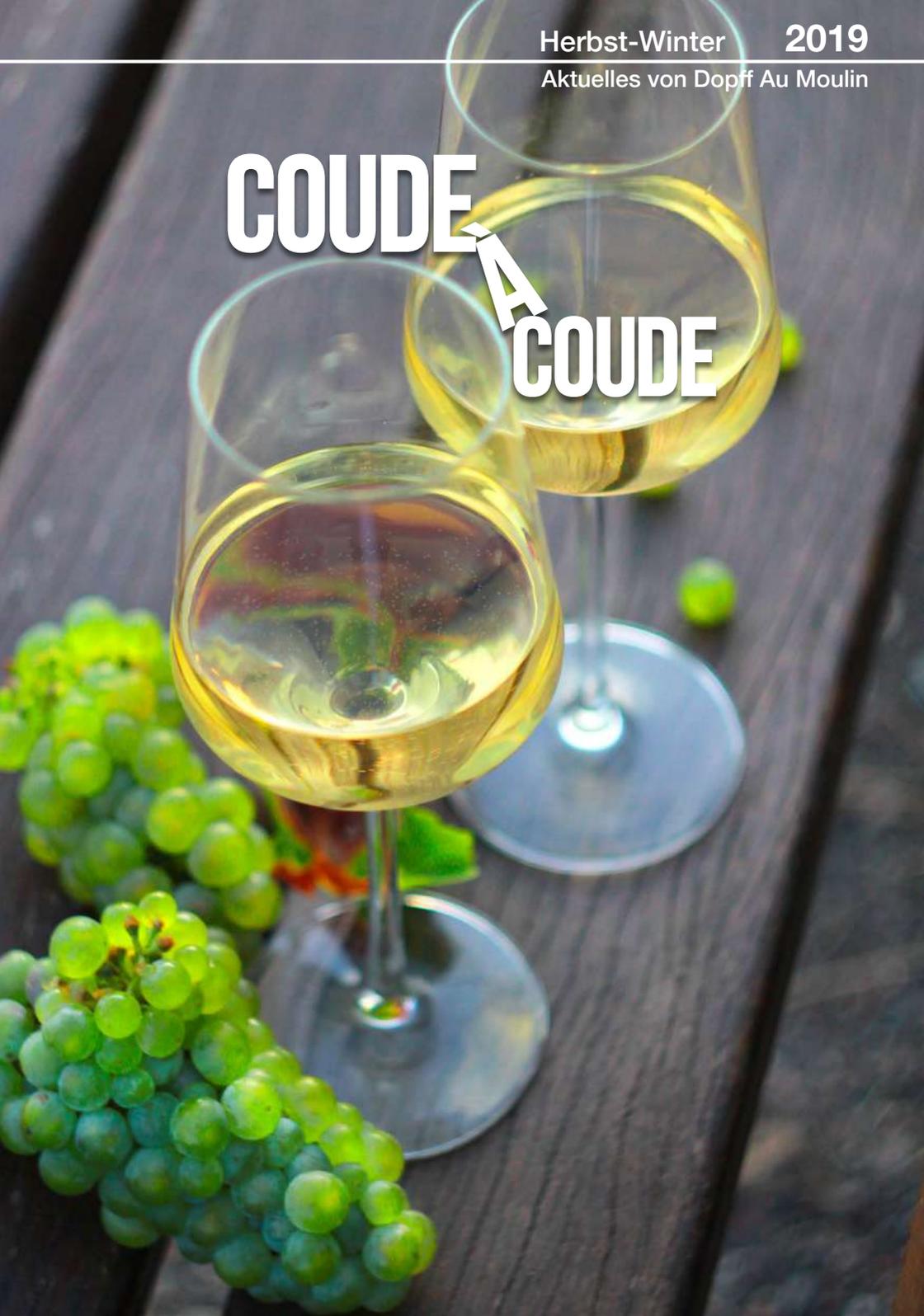


Herbst-Winter 2019

Aktuelles von Dopff Au Moulin

COUDE A COUDE



LEITARTIKEL

*Dieser neue Coude à Coude ist durch das Ableben von **Pierre-Etienne DOPFF** geprägt, zu früh von uns gegangen, hinterlässt er in der Familie Dopff eine immense Leere. Auf den nachfolgenden Seiten werden wir sein Gedächtnis ehren.*



Im elsässischen Weinbaugebiet ist jetzt Lesezeit... Für die Winzer ist diese Saison wie ein Fest, werden sie doch für ein Jahr Arbeit im Rebberg, und ein Jahr der Ungewissheit –was die Wetterbedingungen betrifft– belohnt. Dieser Sommer war für die Weinbauern besonders schwierig, erst einmal wegen der großen Hitze im Juni, den Temperaturrekorden Ende Juli, und dann Ende August Temperaturen, die oftmals die 30° überstiegen. Zum Glück gab es die Regenfälle zum richtigen Moment, so konnten die Reben wieder aufleben, und die Reifung weitergehen.

Die Kellern gehen in Betrieb, die Traktoren, deren Anhänger befrachtet sind mit Traubenbottichen prägen das Straßenbild, und der Geruch frisch gepresster Trauben erinnert uns daran, dass es Herbst wird, und bald der neue Wein zu Speck und Nußbrot gereicht werden wird ! Vergessen wir nicht, dass hinter jeder dieser Aktivitaet Männer und Frauen stehen, die das ganze Jahr über die Weinberge betreuen. Und es sei erwähnt, dass in der Domäne DOPFF AU MOULIN die Weinlese immer 100 % manuell vonstatten geht.

Nehmen wir uns die Zeit, den ankommenden Herbst mit einem Glas Wein zu begrüßen. Der vorliegende Coude à Coude wird eine Eloge auf die verrinnende Zeit sein, und Ihnen die Domäne im Prisma der Weinlese – und der Weihnachtszeit – vorstellen, in unserem schönen Elsaß besonders emotionsreiche Höhepunkte ...Da die Zeit im Elsaß ihren eigenen Rhythmus hat, werden Sie feststellen, dass die Traditionswahrung mit der vom hiesigen Winzerverband derzeit durchgeführten Kampagne « **ALSACE ROCKS !** » durchaus zu vereinbaren ist !

Marlene DOPFF



Zugang zum Film « **Alsace Rocks** » - CIVA



PIERRE-ETIENNE DOPFF IST VON UNS GEGANGEN

PIERRE-ETIENNE DOPFF,

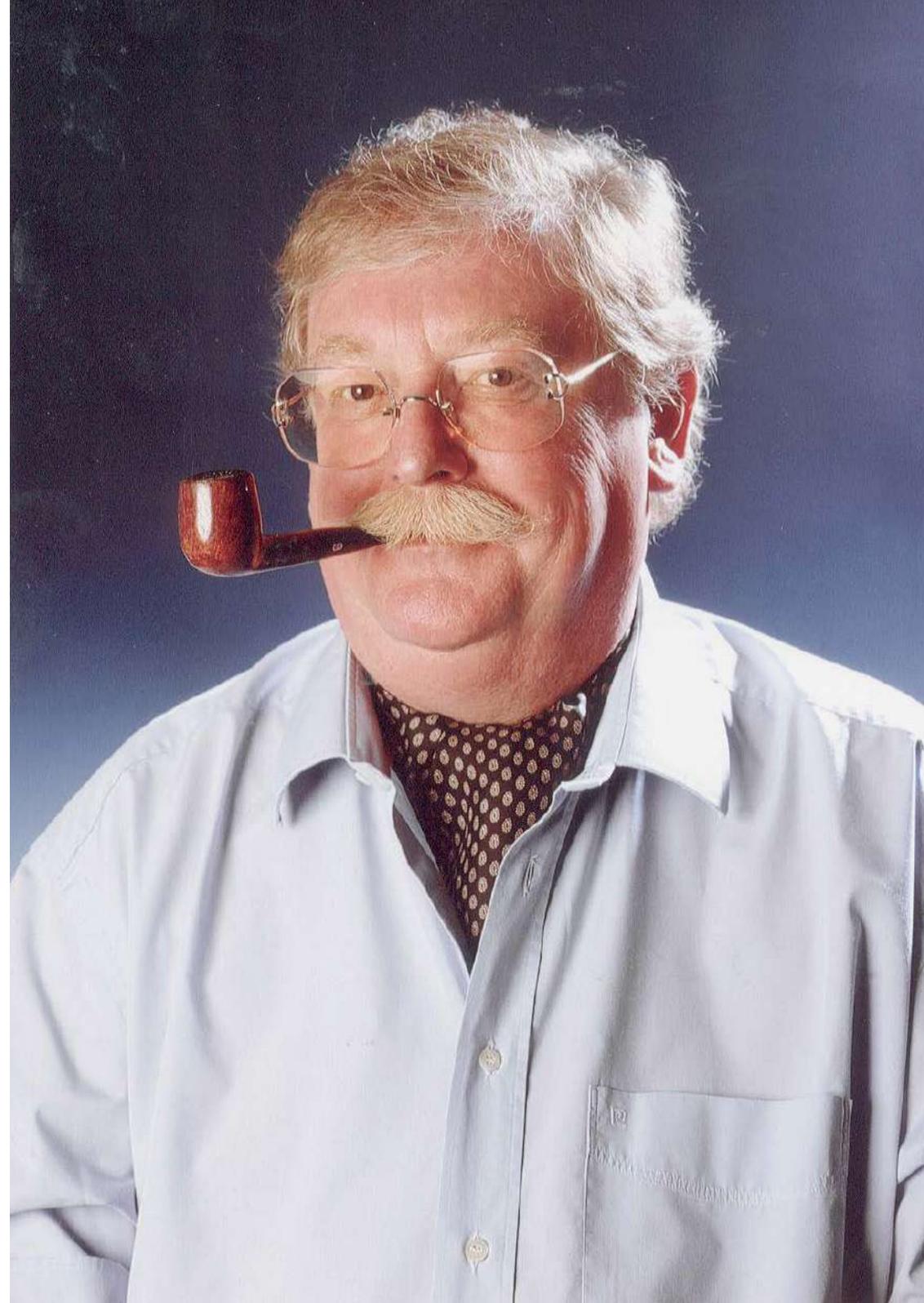
Vorsitzender des Syndicat des Producteurs de Crémant d'Alsace (Syndikat der Erzeuger von Crémant d'Alsace), im Unternehmen Dopff Au Moulin erst unlängst in Rente gegangen, hat uns nun im Alter von 72 Jahren verlassen. Enkel von Julien DOPFF, dem Urheber der elsässischen Perlage, und Sohn von Pierre DOPFF, dem Gründer des Syndikats der Erzeuger von Crémant d'Alsace, seinerseits vor nur 4 Jahren verstorben, trat Pierre-Etienne DOPFF in 1999 dem Verwaltungsrat dieser Institution bei. Nach der 25-jährigen Präsidentschaft seines Vaters übernimmt er dann selbst den Vorsitz, vom 3. Dezember 1999 bis zum 12. Januar 2009. Zehn Jahre, während derer die Crémant d'Alsace-Herkunftsbezeichnung von 20 auf 30 Mio. jährlich verkaufter Flaschen ansteigt. Pierre-Etienne war in dieser Mission nicht alleine. Er war vor allem dezidiert, und er war vom kollektiven Handeln, dem Produkt an sich, sowie dem Dienste an den 530, das Syndikat zusammensetzenden Mitgliedern, überzeugt. Sein Credo war es, in Sachen AOC Crémant d'Alsace dem Allgemeininteresse dienlich zu sein. Er erweckte Respekt durch seinen humanistischen Charakter und seine große Güte. Seine raffinierte Sicht der Diplomatie, sein besonderer Sinn für englischen Humor, sein Respekt des Anderen machten ihn zu einer schillernden Persönlichkeit. Ich erinnere mich an eine unserer ersten Pariser Versammlungen, wo Pierre-Etienne, verärgert durch die zahlreichen Wortattacken und Destabilisierungsversuche, ungemein konsequent die ihm anvertraute Mission verteidigte. Zornentbrannt und bereit, die Anwartschaft auf diese Produkt-

bezeichnung - koste was es wolle - zu vertreten, setzte er alles auf eine Karte und begann, in einem solchen Maße zu schreien, dass ich dachte, nun sei alles verloren. Letztendlich gelangte er aber mit seiner Überzeugungskraft und Dezidiertheit zum Ziel. Ein hoher Abgeordneter resümierte die Situation wie folgt: « Ich wusste, dass Dopff eine Dynastie von engagierten Winzern ist. Nun weiß ich auch, dass Pierre-Etienne ein Vorname ist, mit dem man ernsthaft rechnen muß! »

Pierre-Etienne wird zum 1. Vizepräsident des Nationalen Verbands der Crémant-Produzenten und -Erzeuger ernannt, von 2000 bis 2009. In 2004 wird er zum « Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole » bestellt, eine Auszeichnung, die ihm von dem heute verstorbenen René Renou, damaliger Präsident der INAO, verliehen wird. In 2008 wird er zum « Chevalier de l'Ordre National du Mérite » erhoben.

Pierre-Etienne war als Verwaltungsmitglied in die Bourse aux Vins de Colmar (Colmarer Weinbörse) involviert, in den CIVA (Elsässischer Winzerverband), wo er im Direktionsrat saß, er wirkte für die « Saint Etienne »-Weinbruderschaft, und für das « Syndicat des Départements du Rhin du Commerce des Vins et Spiritueux », eine Institution, deren Präsidentschaft er bis zum letzten Tage innehatte. **In 2015 verlor der Crémant d'Alsace mit dem Tode von Pierre Dopff seinen Vater, heute verliert er, mit dem Ableben von Pierre-Etienne Dopff, einen Teil seiner Geschichte.**

*Olivier Sohler**



PORTRÄT



Wir wollen unsere Porträtserie weiterführen, und stellen Ihnen den in der Domäne für die Wartungsarbeiten zuständigen Leiter, **Gilles ROTH**, vor.

Seine Aufgabe besteht in der präventiven und korrekativen Instandhaltung der Kelteranlagen (ausgestattet mit 6 Kellern und 8 der Maischegärung dienenden Tanks für den Pinot Noir) sowie der Wartung unserer Abfüllanlagen, der Verkapsel- und der Etikettiermaschinen, und der sonstigen technischen Anlagen der ganzen Domäne. Gilles sorgt dafür, dass die Weinlese, die Abfüllung und die Etikettierung unserer Flaschen in einer fließenden Weise vonstatten gehen.

Ein minutiöser, präventiver Wartungsplan verhindert das Auftreten unerwünschter Maschinenstillstände.

Gilles ROTH
Wartungsleiter



Bereits im Juni überprüft Gilles die Zuverlässigkeit aller technischen Einheiten der Kelteranlagen entsprechend einem präventiven, gut organisierten Wartungsplan. Die Pressanlagen sind nämlich die komplexesten Betriebssysteme der Domäne, und die während der Lesezeit in einem kontinuierlichen Fluss eingebrachten Trauben dürfen nicht unter einem Maschinenstillstand leiden. Die überaus zahlreichen roten Bottiche warten geduldig darauf, dass ihr wertvoller Inhalt in eine der sechs Pressen entleert wird... Die Integrität der Trauben zu bewahren ist unsere Priorität ! Da Gilles auch gern bei der Weinlese präsent ist, mischt er sich unter das Team, um so bei der Traubenrezeption mitzuwirken ... und gleichzeitig die Effizienz seines Wartungsplanes zu testen !

Gilles' Mission ist damit noch nicht beendet. Er wird das ganze Jahr über von allen Abteilungen der Domäne in Anspruch genommen, sei es, dass in kürzestmöglicher Zeit ein Maschinenstillstand zu beheben ist, sei es, dass eine technische Reflektion zu einer Investition erforderlich ist. In solchen Situationen findet unser Mac Gyver immer eine rasche, langfristig wirksame Lösung, denn sein Credo ist : « **Laufen muß es !** »

Gilles entwirft und konzipiert auch technische Apparate, wie zum Beispiel unsere Filtrationspalette zur Weinfiltration, die er automatisiert hat, damit sich diese vollständig in den Prozeß unserer neuen Flaschenabfüllungsanlage integriert. Es handelt sich hier um eine interessante ökonomisch-technische Lösung, die uns bei der Produktion einen beachtlichen Zeitgewinn erlaubt !

Ein großer Sportler, Motorradfan und früherer Fußballspieler, der zum Marathonläufer konvertierte, ... ist auch für jegliche gemütliche Momente zu haben, und stößt gerne mit einem Glas Crémant Cuvée Julien, Riesling Cuvée Europe oder Riesling Grand Cru Schoenenbourg an !



IM DEGUSTATIONSRAUM

DOPFF AU MOULIN ERFAHREN, DAS BEDEUTET :

- 1 Empfang und kommentierte Verkostung **unserer Crémants, Weine und Grands Crus d'Alsace** durch ein Team fröhlicher Fachkräfte.
- 2 Ein Blick ins Herz der fabelhaften Geschichte unserer Domäne mittels der Präsentation der **Unternehmensvideo**.
- 3 Empfang von Gruppen in einem speziellen Raum, auf Reservierung unter caveau@dopff-au-moulin.fr oder + 33 (3) 89 49 09 51.
- 4 **Kommentierte Verkostungen** im Weinberg Grand Cru Schoenenbourg mit Möglichkeit, diesen majestätischen Hügel per **Giropod** zu erkunden, auf Reservierung unter caveau@dopff-au-moulin.fr oder + 33 (3) 89 49 09 51.



#AlsaceRocks



Zugang zum Film « Alsace Rocks » - CIVA

DAS BISTROT MODERNE

Julien DOPFF war ein Visionär, und rasch wurde ihm bewußt, wie wichtig es war, der Domäne ein Restaurant, eine zusätzliche Vitrine für seine Crémants, Weine und Grands Crus d'Alsace beizugeben. 1962 ließ er die « Hostellerie au Moulin » errichten, in der seither verschiedene Pächter aufeinanderfolgten. Das renovierte, und neu benannte Bistrot Moderne öffnete seine Türen im Sommer 2019, um Ihnen so eine komplette Dopff au Moulin-Erfahrung zu ermöglichen !



Claude Hirsely und **Besnik Berisha** haben sich zusammengetan, um das Bistrot Moderne auf den Weg zu bringen. Claude Hirsely managt den Speiseraum in einer entspannten, freundlichen Weise. Und Besnik Berisha wirbelt seinerseits in der Küche. Modernes Design, attraktive Bänke and Sessel, Stammtisch ... Diese fantastischen Zwei bieten Ihnen Gerichte aus der Bistrot- und Elsässischen Küche : schön präsentiert, wohlschmeckend und, vor allem, frisch gekocht ! **Seit seiner Kindheit** ist Kochen für Besnik eine **Selbstverständlichkeit**. Nicht wirklich erstaunlich, dass er diese Leidenschaft zu seinem Beruf machen wird. Er begann an der Seite von Michel Stellato im « Château d'Anthès », assistierte Eric Buck in der « Ferme des Moines » und später dann Olivier Nasti im « Côté Cour ». Er lernte, beobachtete und experimentierte mit ihnen allen ! Dieser junge 30-Jährige ist grenzenlos neugierig und probiert jegliche Zutaten aus, die Mutter Natur bereithält; er bevorzugt einfache Produkte, die er in einem überraschenden Stil zusammenstellt. Der Chef verarbeitet

ausschließlich ganz frische Produkte; in kleinen Mengen und dies täglich. **DIE Garantie für eine stets zufriedene Kundschaft**. Seine Menükarte setzt sich aus **traditionellen Gerichten** zusammen, wie dem Sauerkraut mit 5 Fleischsorten, der Schweinshaxe oder den Kalbsnieren, aber auch aus **weniger typischen Speisen**, wie einem Enten-Wok mit 4 Gewürzen oder einer Gamba-Tintenfisch Tajine. Und ganz klar, die Menüs passen sich den Jahreszeiten an ! Und für ein süßes Ende Ihrer Mahlzeit ... die **Nachspeisen-Vitrine** wird sicher Ihre Aufmerksamkeit auf sich lenken, und Sie werden bei einer Zitronen-Meringue, einem Käsekuchen oder einem Fondant au Chocolat nicht nein sagen... zumal diese hausgemacht sind ! Und was den Weinkeller betrifft ... Claude Hirsely und Besnik Berisha verkosten regelmäßig die **Weine der Domäne**, mit dem Ziel, Ihnen ein **perfektes Zusammenspiel** Speisen + Weine zu garantieren !



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



DER GRAND CRU BRAND VON TURCKHEIM

Der **Grand Cru Brand** überragt den pittoresken Ort Turckheim, und erstreckt sich über **57 Hektar**. Er weist eine **Süd/ Südost**-Ausrichtung auf, und geht bis auf 380 Meter hoch. Dieser Steilhang besteht aus zweifach glimmerigem Granit-Terroir, das wärmespeichernd ist. Sandige, grobe Böden, die zwar die Drainage, aber keine Wasserspeicherung ermöglichen. Allerdings speichern diese Erdschichten die Hitze.

Das **BRAND**-Terroir bringt Weine mit besonderer Frische hervor, blumig, elegant; eine intensive Finesse und eine ausgewogene Säure. Und ausdrucksstark bereits in jungen Jahren.

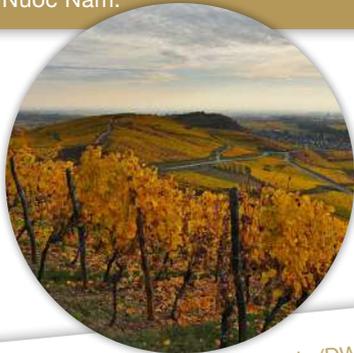
Der Weinberg kam nicht ohne Grund zu seinem Namen,...**“Brand”** !

REBSORTEN AUF DEM GRAND CRU BRAND : Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer and Pinot Noir !

DOPFF AU MOULIN ist zu Recht stolz, **3 Hektar Gewurztraminer** auf diesem Grand Cru Brand zu kultivieren. Hatten wir doch die Ehre, für die Jahrgänge 2015 und 2017 dieses Weines die Auszeichnung « **Best in Show Decanter Award** » zu erhalten !

WEIN- UND SPEISENVERBINDUNG DURCH PASCAL BATOT :

- Pascals Tip für den **Grand Cru Brand 2015** : Tarte Tatin mit Birne und Honig (verwenden Sie einen nicht allzu kräftigen Honig, sowie salzige Butter).
- Pascals Tip für den **Gewurztraminer Grand Cru Brand 2017** : Tofu Curry mit Tofu, Süßkartoffeln, Austerpilzen, Kale-Kohl, rote Linsen, rote Currypaste, Limeblatt, Zitronengras-Stengel und Nuoc Nam.



Seit 16 Jahren ist der Decanter World Wine Awards (DWAA) die **bedeutendste Weinkompetition der Welt**, aufgrund der strengen Auswahlkriterien. Die Jury besteht aus Weinexperten, die weltweit geschätzte Profis sind; somit ist der DWAA der auf internationaler Ebene meistrespektierteste Fachwettbewerb.



Dopff

feudale Wurzeln
fulminante Weine

GESCHENK-
IDEEN



IHRE EXZELLENZ WURDE PRÄMIERT

AUS ALLER WELT



Gewurztraminer Brand auf Hawaii
Mickaël

Crémant Wild Brut auf dem Fahrrad
Ulrike

Gewurztraminer Brand auf Hawaii
Mickaël

Gewurztraminer Brand auf Hawaii
Mickaël

Crémant Wild Brut
Ulrike

Unsere Weine und Crémants sind überall in der Welt anzutreffen, und werfen sich gerne in Pose. Hier sehen Sie einige ihrer **Urlaubsfotos** !

TERMINKALENDER

Um unsere Präsenz in Frankreich und in der Welt weiterzuentwickeln, wird unser Team Sie bei zwei internationalen Fachterminen gerne begrüßen :

10.-12. Februar 2020

Wine Paris, das wichtigste Event, bei dem sich in der französischen Hauptstadt alles um Wein dreht. In 2019 waren es 2200 Aussteller, 30000 Fachleute, davon 35 % aus dem Ausland. Eine vielversprechende Fachmesse !

15.-17. März 2020

ProWein, die international erste Fachmesse in Sachen Weine und Spirituosen. Bei der 25. Edition waren 6900 Händler aus 64 Ländern präsent, womit sich ihr Rang als international wichtigste Fachmesse für Weine und Spirituosen bestätigte.

Wild Brut – Unser neues “Visual” präzisiert sich !

In unserer Ausgabe Frühling-Sommer 2019 präsentierten wir Ihnen den Wild Brut, und baten Sie, ein Votum für Ihre bevorzugte visuelle Darstellung abzugeben. Wir danken Ihnen für Ihre zahlreichen Antworten !

80.3% von Ihnen waren vom Aspekt “Natur und Wildnis” besonders eingenommen.

Somit werden wir weiter an diesem neuen “Visual” arbeiten, und dazu Ihre zahlreichen Kommentare in Betracht ziehen. Fortsetzung folgt ...im nächsten Coude à Coude !



Aurélie Le Digabel


Dopff

feudale Wurzeln
fulminante Weine



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



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