

Printemps – Eté 2020

L'actualité Dopff Au Moulin

# COUDE A COUDE



# EDITO

**C**oude à Coude... journal de liaison créé en 1955 par mon arrière grand-père et mon grand-père... est une publication avant-gardiste et visionnaire car elle parlait déjà de solidarité, communication, du travail au quotidien au Domaine, de nos clients, de nos agents et importateurs,...

En ces temps de crise, nous comprenons d'autant plus son sens, où ensemble, Coude à Coude, solidairement, nous pouvons nous entraider pour rebondir.

Pendant le confinement, **le travail au Domaine ne s'est pas arrêté** notamment dans les vignes où le cycle végétatif avec un débourrement précoce, nous projette vers un ban de vendanges vers la mi-août. En cave, il y a la période des filtrations après les fermentations et élevages des vins du Millésime 2019 prêts à être mis en bouteille.

J'ai de ce fait pris à nouveau conscience de la chance que nous avons dans notre métier. Tout d'abord, le bonheur procuré par la dégustation de nos vins et crémants ainsi que les rencontres avec vous, nos clients, importateurs, fournisseurs, apporteurs de raisins,... contacts si enrichissants qui nous manquent aujourd'hui profondément. Ensuite, cette alchimie entre le vin et les matières nobles qui vont l'habiller (le verre, le liège voir l'aluminium, le papier des étiquettes et le carton) qui nous procure une fois la bouteille débouchée un plaisir hédoniste.

Dans ce numéro, vous trouverez (aussi) une interview de **Pascal BATOT**, notre Maître de Chais qui œuvre depuis 30 Millésimes au sein de notre famille avec une envie toujours aussi intacte d'évoluer d'année en année pour l'excellence de notre Domaine et de ses vins et crémants.

Envie qui va de pair avec le travail de la vigne où nous sommes fiers de vous annoncer **le passage en HVE (Haute Valeur Environnementale) dès le Millésime 2019... bravo à Frédéric WENSON et à son équipe.** 🍷

*Etienne-Arnaud DOPFF*



PASCAL

BATOT

# ENTRETIEN

**D**epuis 30 ans, il est celui qui se cache derrière le style inimitable des vins « DOPFF AU MOULIN ». Généreux, passionné (passionnant) et profondément humain, nous avons décidé de rendre hommage à **Pascal BATOT**, notre Oenologue, et Maître de Chais. Afin de vous permettre de mieux le découvrir, nous lui avons posé quelques questions :

## Bonjour Pascal, peux-tu évoquer avec nous ton meilleur souvenir ?

Le fait de faire partager ma passion du vin avec les stagiaires œnologues que j'ai encadré à chaque vendange.

## Ton meilleur millésime au Domaine :

Difficile de les départager mais je dirais 1998 et 2010. Deux très grands millésimes avec des Rieslings Schoenenbourg magiques !

## Peux-tu nous annoncer en exclusivité les nouveautés à venir ?

Une Solera 2012-2016 ! Un assemblage de Chardonnay, Cuvée Sans Soufre Ajouté des millésimes 2012, 2013, 2014, 2015, 2016 qui sortira fin 2020 avec 2 ans de lattes. Magnifique !

Également un essai de vin orange pendant les vendanges 2019...mais chut !!!

## Ce qui te passionne le plus dans ton métier ?

La dégustation, la vinification, la géologie et le partage de flacons.

## Que penses-tu du millésime 2019 ?

Extrêmement prometteur... Mais je vous invite à suivre les actualités du Domaine pour en savoir plus très prochainement ! 🍷

Entretien réalisé par **Guillaume HUSS**, Responsable des Caveaux de dégustation

# MILLÉSIME 2019

ÉLÉGANCE, FRAÎCHEUR & EXCELLENT POTENTIEL DE GARDE

**L**es vendanges CREMANT ont débuté le 09 septembre 2019 et rentrent dans le top 10 des millésimes les plus précoces confirmant l'impact du réchauffement climatique sur la précocité des récoltes.

Les différents cépages pour l'élaboration du CREMANT ont été vendangés à teneur en sucre très homogène. Les acidités sont excellentes avec un rapport tartrique / malique permettant l'élaboration de crémants structurés et aptes au vieillissement sur lattes.

Les raisins pour les VINS TRANQUILLES ont été vendangés à partir du 19 septembre pour la famille des pinots et jusqu'à la semaine du 10 octobre pour le riesling du Grand Cru Schoenenbourg.

Les rendements sont dans la normale et la qualité est très bonne avec de très belles matières. Les pluies de fin septembre et de début octobre ont favorisé le développement de la pourriture grise. **Le tri sanitaire à la vigne ainsi que la récolte manuelle de la totalité de nos raisins** ont rendu possible l'élaboration de vins élégants, fruités et d'une grande netteté. ✂

## AOC ALSACE

### Sylvaner :

Grande réussite avec des vins gorgés de fruits.

### Pinot Blanc / Auxerrois :

Des vins fruités avec de belles trames acides.

### Riesling :

Grand millésime à qualité très homogène, beaucoup de race et de complexité aromatique.

### Pinot Gris :

Bon millésime, les vins sont corsés, typés et majoritairement secs.

### Muscat :

Vin sec, élégant et frais.

### Gewurztraminer :

Très belle matière, les petits rendements ont permis l'élaboration de vins structurés, épicés, soyeux et d'une belle fraîcheur.

### Pinot Noir :

Très fruité et délicat avec un peu moins de couleur que 2017 et 2018 mais avec un grand potentiel de garde.

### Chardonnay Vin de France :

Récolté le 23 septembre avec une belle maturité, vin vinifié en partie en demi-muid, il est en cours de fermentation.

## GRAND CRU

### Riesling Schoenenbourg :

Récolté deuxième semaine d'octobre avec de belles maturités et d'excellentes acidités, c'est la magie de ce grand terroir. Vin en fermentation très prometteur et deux cuves sans sulfites ensemencées en levures du terroir (crème de levure multipliée à partir des levures vivantes présentes naturellement sur les baies de raisin du Riesling Schoenenbourg). La parcelle de vieilles vignes (57 ans) a été récoltée le 31 octobre à 14.7% d'alcool potentiel.

### Pinot Gris Schoenenbourg :

Gros potentiel pour ce millésime, un vin encore en fermentation, corsé et racé avec une acidité droite et longue.

### Gewurztraminer Sporen :

Vin issu d'une vieille vigne avec une magnifique matière première, vin en fermentation avec une grande complexité.

### Gewurztraminer Brand :

Vin d'une grande élégance au bouquet de lilas et de violette.



# EN HAUT DE L’AFFICHE

**A** l’issue du concours des Grand Vins Blancs du Monde 2019 à Strasbourg, nous avons reçu un « Trophée Vin Sec » grâce à notre Pinot Gris Cœur de Barrique ! L’occasion pour nous de vous parler de ce flacon hors du commun !

Le Pinot Gris Cœur de Barrique est issu d’une sélection de raisins du Grand Cru Schoenenbourg. Récolté manuellement, il a fermenté et a été élevé en fût de chêne pendant 15 mois, il est non filtré.

Le nez est expressif et complexe avec des notes toastées, de vanille et de fumé.

La bouche est ample et riche. Le vin est sec avec un équilibre des saveurs chaleureux, suave et une belle longueur. L’aromatique est complexe avec des notes boisées, toastées et de fruits secs. L’acidité est droite et tendue, donnant une belle sapidité au vin.

Selon **Etienne-Arnaud DOPFF**, c’est le triptyque « terroir, vinification en barrique et le fait de ne pas filtrer le vin » qui révèle la personnalité de ce Pinot Gris. 🍷

*Accompagnez-le d’un Saumon au beurre blanc ou d’un Turbot aux morilles et faites-le déguster à l’aveugle afin de surprendre vos amis !*



NB : Le CIVA a mis en place une campagne d’affichage mettant en scène les gagnants des 10 vins « Coup de cœur » du Grand Concours des Vins d’Alsace de Colmar ainsi que les 5 gagnants du Trophée Vin Sec du concours des Grand Vins Blancs du Monde à Strasbourg. Un grand merci à eux pour cette superbe campagne !



La fertilité du Domaine **Dopff au Moulin** récompensée par le  
**Trophée Vin Sec** au  
Concours des Grands Vins Blancs du Monde

\*  
Etienne Arnaud Dopff  
Vigneron



Pinot Gris Cœur de Barrique 2015  
Disponible en points de vente à Riquewihr & Strasbourg – Boutique en ligne

**V A VINS ALSACE** | Tant de personnalité(s)



L’ABUS D’ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

VOTRE ÉTÉ DOPFF AU MOULIN

# ET VOUS, COMMENT SERA VOTRE ÉTÉ ?



© Jean-Paul KRÉBS

#drinkalsace



# HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

La prise de conscience des enjeux environnementaux, en particulier climatiques et de préservation de la biodiversité, est aujourd'hui mondiale. La majorité s'accorde sur la nécessité de réinventer un modèle agricole soutenable permettant de travailler la terre sans l'épuiser et de nourrir sainement une population croissante.

C'est dans cette optique que **nous nous sommes engagés dans une démarche de certification environnementale Haute Valeur Environnementale (HVE)** qui englobe notre vignoble ainsi que les parcelles de nos apporteurs de raisin. La certification HVE atteste du respect, pour l'ensemble de l'exploitation agricole, de seuils de performance environnementale portant sur la biodiversité, la stratégie

phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de la ressource en eau. La certification permet de vérifier que le viticulteur est engagé dans une démarche globale et vertueuse.

Souhaitant procéder par étape, nous avons dans un premier temps, entamé **la certification pour notre vignoble**, et la gamme DOMAINE FAMILIAL portera avec fierté cette certification à partir du millésime 2019.

Nous entamons maintenant le processus de certification sur la gamme LOSANGE, issue de raisins récoltés par nos fidèles apporteurs de raisin et nous espérons pouvoir vous annoncer rapidement sa certification ! 🌱

*Il est important pour nous de préciser que cette démarche HVE complète la politique d'agriculture raisonnée que nous avons toujours menée au Domaine. Ce niveau d'exigence prévaut également depuis toujours en cave où nous limitons au maximum les intrants.*



Tulipes & Jonquilles sauvages sur nos parcelles du Schoenenbourg



# ON PARLE DE NOUS

**C**REMANTS DE FRANCE (N°17) – « Crémants VS Champagnes »

## Crémant Cuvée Julien : 16/20

« C'est **Julien**, fondateur de cette vieille maison alsacienne de Riquewihr, et pionnier de la mise en bouteilles au Domaine, qui a « inventé » le Crémant d'Alsace au début du XX<sup>ème</sup> siècle. Cette cuvée, vieillie vingt-quatre mois sur lattes, composée de pinot blanc et d'auxerrois, lui rend hommage, avec ses arômes de fleurs et de fruits à chair blanche et son équilibre (dosé à 7g/litre). Un apéritif de classe, pour moins de 10€ ! (9,90€ départ cave) »

4 CREMANTS DE FRANCE (N°17) – « Crémants VS Champagnes »

## Crémant Rosé : 15,5/20

« Carton plein pour ce grand domaine alsacien, qui place son rosé au pied du podium. Issu de la macération de raisins de pinot noir et élevé quatorze mois sur lattes, un crémant vineux, sec et harmonieux. Du caractère. (12,30€ au Domaine) »

4 FALSTAFF Numero Special

## Crémant Bio Brut Nature : 90/100

« Robe jaune-verte claire aux reflets argentés. Au nez, fleurs blanches, chèvre-feuille et zeste de citron avec une touche de pomme. Bouche fraîche et précise, jolie acidité. Belle mousse fine. Linéaire, il séduira les amateurs de crémants secs. Parfait avec le poisson. »

4 VITI ALSACE (Février 2020)

« Ceci nous a donc incités à aller rencontrer **Pascal Batot**, le Chef Oenologue de la maison Dopff au Moulin, qui officie depuis 1990 au sein de cette désormais séculaire maison alsacienne élaboratrice d'effervescents. Pionnière en la matière, elle affirme avant tout son style humaniste dans la gestion des affaires (...) »

La maison Dopff au Moulin reste une pépite, une valeur sûre en crémant d'Alsace. Son style, c'est la « vinosité ». Dans une quête inassouvie de l'innovation qualitative, **Pascal Batot** trace inlassablement depuis trente ans le chemin de la maison de Riquewihr. Certes la maison n'a pas accédé au rang de marque iconique, tel un Sélosse ou un Drappier en Champagne, mais les fondamentaux de la réussite sont quasiment en place. Ne manque peut-être que la labellisation bio et biodynamie pour donner aux vins la touche finale vibratoire qui les ferait accéder au firmament.

En tout cas, en cave, **Pascal Batot** continue dans le sens de l'histoire d'évoluer sur des méthodes contemporaines en proposant des cuvées sans malo, sans sulfites, ou bien un simple et unique sulfitage à la mise, des vins non filtrés, élevés longuement sur lattes. Actuellement, 300 000 flacons sur lattes mûrissent en cave depuis plus de 24 mois minimum : « Le crémant, c'est l'éloge de la patience. Je souhaite élaborer des vins vivants » résume **Pascal Batot**. » 4

**CHRISTIE'S WORLD ENCYCLOPEDIA OF Champagne & Sparkling Wine**

- Crémant d'Alsace **Cuvée Julien Brut** ★★
- Crémant d'Alsace **Bio Brut Nature** ★
- Crémant d'Alsace **Chardonnay Brut** ★★★
- Crémant d'Alsace **Chardonnay sans soufre ajouté** ★★
- Crémant d'Alsace **Blanc de Noirs** ★
- Crémant d'Alsace **Wild Brut non dosé** ★★
- Crémant d'Alsace **Cuvée Bartholdi** ★★
- Crémant d'Alsace **Cuvée Extra Demi-sec** ★
- Crémant d'Alsace **Rosé Brut** ★★

★ = Vins bien au dessus de la moyenne  
 ★★ = Plus qu'exceptionnel  
 ★★★ = Proche de la perfection millésime après millésime  
 La moitié de l'étoile signifie un ratio intermédiaire.



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](http://www.dopff-au-moulin.fr) • [www.boutiquedopff.fr](http://www.boutiquedopff.fr)  
@ f in

Conçu à Riquewihr par la pétillante équipe du Domaine  
Crédit photos – conception : Viktoria DEHTIAROVA ([www.vdesign.one](http://www.vdesign.one))