

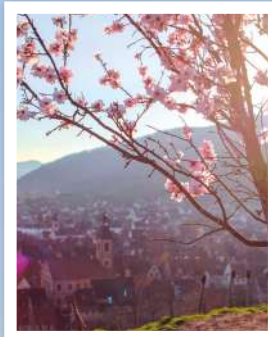
Printemps – Été **2021**

L'actualité Dopff Au Moulin

COUDE A COUDE



↗
Amandiers
sur le Grand Cru
Schoenenbourg



EDITO

RÉSILIENCE ET ART DE VIVRE

C OVID... 5 lettres qui ont profondément bousculé notre quotidien depuis plus d'un an maintenant... Et tout un pan de notre culture avec : la convivialité de se retrouver pour une visite, un week-end, une sortie au restaurant...

Notre métier, durement impacté comme d'autres professions, fait sa résistance et s'organise pour se réinventer et amener cette convivialité directement chez nos clients en attendant de **pouvoir rapidement vous accueillir à nouveau** au Domaine à Riquewihr. La famille DOPFF est, à ce sujet, impatiente de vous faire découvrir **les nouveautés comme le Crémant SOLERA 12.16 et le nouveau millésime 2020.**

Au travers de ce Coude à Coude, dont le nom n'a jamais été aussi important qu'aujourd'hui et prémonitoire, vous aurez l'occasion aussi de participer à l'expérience DOPFF... Avec la découverte de **Rémy**, notre Responsable Emballage, des accords mets-vins pour ce printemps et cet été ; **le Cheval DOPFF** et la plantation d'une parcelle d'un hectare sur le Grand Cru Schoenenbourg orchestrée par notre Chef de Culture **Frédéric WENSON.**

Profitez de ces quelques pages d'évasion en Alsace et à très bientôt pour trinquer à un bonheur partagé. 🍷

Une **Grande Dame** vient de nous quitter : **...ma grand-mère Joséphine, plus connue comme Emmy, nous a quitté dans sa 99^{ème} Année (26/05/1922 — 12/03/2021).**

Une vie entière dédiée à son mari (inséparables pendant 70 ans), sa famille et le Domaine DOPFF.

Ma grand-mère, de signe Gêmeaux, a toujours eu ce don d'avoir le contact facile et de se soucier du bien-être des personnes autour d'elle.

Les causes qui lui tenaient à cœur étaient l'Association des Amis de l'Orgue Stiehr&Mockers, la Ligue contre le Cancer, les Chiens-Guides de l'Est à Cernay et les Sœurs du Hohrodberg.

Elle rejoint, après une vie très bien remplie, ses parents, son mari Pierre et ses deux fils Pierre-Etienne et Christian-Daniel.

Etienne-Arnaud DOPFF





PORTRAIT

Afin de continuer notre série de portraits, nous allons dans ce Coude à Coude vous présenter **Rémy BRIGALDINO**, notre nouveau responsable de l'emballage. (Rémy succède à **Gwenaelle KAYSER** qui a réorienté sa vie professionnelle dans le secteur du bien-être.)

Le Responsable de l'emballage dirige une équipe de **six personnes**. La mission de l'équipe est de **capsuler, étiqueter, et emballer nos Crémants, Vins et Grands Crus d'Alsace** selon la réglementation en vigueur et les spécifications clients. **Rémy** travaille en étroite collaboration avec **Pascal BATOT** qui lui fournit les vins embouteillés et l'administration des ventes, qui lui communique les commandes clients.

En parallèle, il veille à la bonne gestion des stocks de vins étiquetés ainsi qu'aux stocks de capsules, étiquettes et cartons, que nous appelons « **matières sèches** ».

Arrivé il y a **vingt-deux ans** au Domaine en tant que conducteur machine, **Rémy** veillait à la bonne alimentation de notre capsuleuse, étiqueteuse et encartonneuse. Toujours en alerte afin d'avoir un œil sur la totalité de la chaîne, il réagissait au moindre bruit suspect afin d'effectuer ou d'affiner un réglage. Encore plus épanoui grâce à ses nouvelles responsabilités, **Rémy** fourmille d'idées afin d'optimiser le processus de préparation de commandes. Réactif,

rigoureux et doté d'une véritable intelligence pratique, les défis le stimulent et un problème trouve rapidement sa solution !

Bricoleur, il aime rénover appartements ou maisons à tel point qu'il saurait construire une maison complète ! **A ses heures perdues**, vous pouvez le croiser à vélo en train de sillonner les sentiers Alsaciens ! 🍷



Son vin préféré ? Le Pinot Noir Domaine Familial en accord parfait avec un barbecue ou une pierrade !

MILLÉSIME 2020



Un millésime précoce aux raisins gorgés de soleil et de très bonne qualité.

Pascal BATOT, Œnologue, Maître de Chais

AOC ALSACE

Chasselas

Expressif et délicat, un superbe vin de soif.

Pinot Blanc / Auxerrois

Des vins gras, floraux avec des belles acidités.

Sylvaner

Vin fruité avec beaucoup de type et de matière.

Muscat

Grande réussite, frais, élégant, très fruité et sec.

Riesling

Très bon millésime avec des vins expressifs, délicats et citronnés.

Pinot Gris

Grand millésime à qualité homogène, vins issus d'une grande matière première avec beaucoup de caractères et majoritairement secs.

Gewurztraminer

Des raisins bien mûrs, les vins sont corsés, épicés avec de belles longueurs.

Pinot Noir

La grande réussite du millésime, supérieur à 2018 et 2019, de magnifiques couleurs, de belles complexités aromatiques, des vins très gourmands et très soyeux.

GRAND CRU

Riesling Schoenenbourg

Récolté en trois temps du 24/09 au 10/10 avec des belles maturités et des bonnes acidités, c'est la magie de ce grand terroir. Vins en fermentations très prometteurs avec beaucoup de fruits, des acidités larges et de grandes sapidités.

Pinot Gris Schoenenbourg

Vin corsé et racé qui se déguste sec, un futur grand vin de gastronomie.

Gewurztraminer Sporen

Vin issu d'une vieille vigne, en fermentation et très prometteur.

Gewurztraminer Brand

Grande réussite du millésime avec un vin concentré, d'une grande élégance à la finale interminable.

VENDANGES TARDIVES

Pinot Gris

Une trie de raisins passerillés sur le terroir argilo-sableux du lieu-dit Gehey. Récolté le 30 septembre à 17.2% vol d'alcool potentiel. Vin d'une grande complexité avec un excellent confit.

Gewurztraminer

Récolté le 9 novembre à plus de 17% vol sur le terroir marneux du lieu-dit Weissengrund. Vin en fermentation avec un grand potentiel de garde.



Schoenenbourg

Les conditions de vendanges furent exceptionnelles. Le mois de septembre fut très ensoleillé, chaud (33°C à Strasbourg le 15/09) avec très peu de pluies (après le 23/09)

permettant une bonne maturation des raisins. Seul bémol, certains secteurs ont souffert de sécheresse avec des maturités hétérogènes. 🍷



CRÉMANT D'ALSACE

Un nouveau Crémant est arrivé au sein de notre grande Famille! Il s'agit d'un Crémant d'exception pour lequel nous avons utilisé la technique de vinification en Soléra. Cette technique nous permet d'apporter tous les ans, un vin de Chardonnay sans soufre ajouté du nouveau millésime, en remplacement de la partie prélevée pour le tirage d'environ **2000 flacons**. 🍷

Genèse de ce fabuleux Crémant par Pascal BATOT :

“

Ce concept de **Crémant Soléra** a germé dans mon esprit après mes différentes dégustations de vin de Champagne version Soléra, **les émotions suscitent souvent des désirs**. Il a débuté en 2012 avec la première vinification d'un **Chardonnay vin de base crémant sans sulfites ajoutés**.

L'idée était d'apporter tous les ans, un vin de Chardonnay sans sulfites ajoutés avec des **levures fraîches réductrices** sur les vins plus vieux. Le vin est élevé ouillé en cuve inox à 8°C. Le premier tirage a lieu avec prélèvement de 15 hl de Soléra **non filtré** et remplacement de ce volume par un vin de base Chardonnay sans sulfites ajoutés. Chaque année, cette opération sera répétée.

Cette cuvée de **vin de Crémant Soléra** sera dégorgée après **un minimum de 24 mois sur lattes sans dosage en brut nature**.

Pascal BATOT, Œnologue, Maître de Chais



CRÉMANT D'ALSACE BRUT NATURE REMUÉ MANUELLEMENT
BOUTEILLES NUMÉROTÉES

CRÉMANT D'ALSACE
Soléra



PRINTEMPS

SAUTÉ D'AGNEAU AUX PETITS NAVETS

🕒 2h05

👤 4

Pinot Noir
♥ 2015



Ingrédients

1,5 kg de collier d'agneau coupé en morceaux
2 bottes de navets
1 boîte de 250 g de tomates en dés
10 brins de menthe
10 brins de persil
2 gousses d'ail
1 orange bio
1 citron bio
5 cl d'huile d'olive
10 cl de vin blanc
Sel
Poivre

Étapes

1. Préparez la gremolata. Lavez les herbes et ciselez-les finement. Pelez et hachez l'ail. Récupérez les zestes des agrumes à l'aide d'un couteau économe et hachez-les au couteau. Mélangez le tout dans un bol avec la moitié de l'huile. Laissez de côté.

2. Versez l'huile restante dans

le fond d'une cocotte et faites dorer les morceaux de viande sur chaque face pendant 5 minutes. Versez le vin blanc, laissez-le un peu s'évaporer avant d'ajouter les tomates et un verre d'eau. Assaisonnez et laissez cuire à feu doux 1h30.

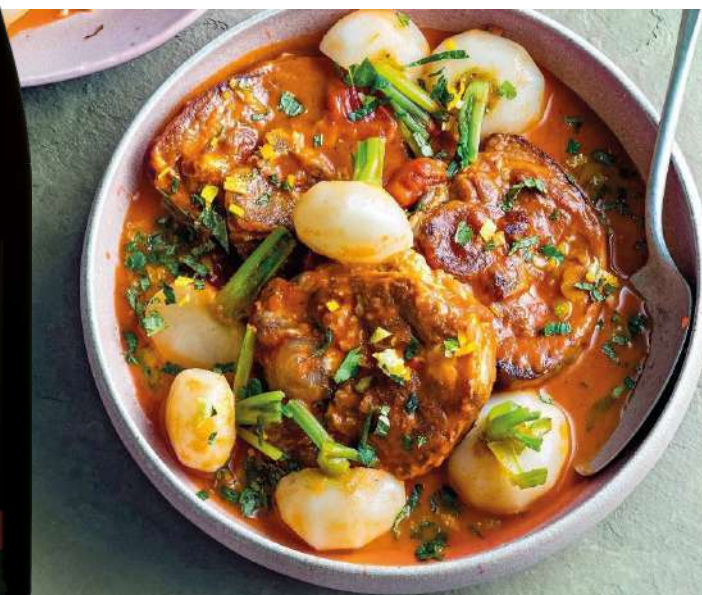
3. Pendant ce temps, pelez les navets, conservez un peu de fanes et faites-les cuire à l'eau bouillante 10 min. Égouttez-les et mettez dans la sauteuse avec la moitié de la gremolata 15 min avant la fin de la cuisson. Rectifiez l'assaisonnement et servez bien chaud.

Conseils

Pour épaissir un peu la sauce, saupoudrez 2 c. à soupe de farine sur la viande au début de cuisson avant de verser le vin blanc.

Le bon accord vin

Pinot Noir Cœur de Barrique 2015.



Source : Magazine « Cuisine et Vins de France »

ÉTÉ

Gewurztraminer
Brand 2017



Conseils

Si vous en trouvez facilement, décorez le tartare avec des feuilles de shiso.

Le bon accord vin

Gewurztraminer Grand Cru Brand 2017.

TARTARE DE TRUITE AUX FRUITS EXOTIQUES

🕒 0h20

👤 4

Ingrédients

4 filets de truite sans arêtes et sans peau
2 fruits de la passion
1/4 d'ananas frais
1 avocat
125 g de pousses d'épinards
1 cébette
1 citron vert
8 brins de coriandre
8 cl d'huile d'olive
1 pointe de piment
Sel
Poivre

Étapes

1. Ôtez le cœur de l'ananas et son écorce et coupez-le en cubes. Pelez l'avocat, ôtez son noyau et coupez sa chair en cubes. Ouvrez les fruits de la passion et récupérez leur pulpe. Lavez et ciselez la cébette. Mélangez tous ces ingrédients. Ajoutez le zeste du citron, la coriandre hachée, le sel, le poivre et le piment. Mélangez encore.

2. Coupez les filets de truite en cubes à l'aide d'un couteau bien tranchant. Ajoutez-les avec le jus de citron et mélangez encore.

3. Déposez les pousses d'épinards dans le fond de 4 assiettes. Posez un cercle au milieu et dressez les tartares de truite dedans.



EXPORT

Le Pinot Noir Domaine Familial s'exporte en Australie !

Chez Dopff au Moulin, l'export a toujours fait partie de notre ADN ! Le Grand export également comme en témoignent **nos relations avec l'Australie depuis près de 50 ans !**

C'est donc avec une certaine fierté que notre Pinot Noir Domaine Familial a effectué **sa première traversée du globe** pour faire rayonner les couleurs de l'Alsace au pays des Kangourous et des Ornithorynques. Cheers !

Lorsque le Riesling se met à la mode américaine ! (Âmes sensibles s'abstenir)

Dans un récent article du Daily HERALD, le Riesling Grand Cru Schœnenbourg 2014 de Dopff au Moulin était à l'honneur. **Mary ROSS**, l'auteure, y évoquait l'importance de l'équilibre du vin et invitait ses lecteurs **à ajouter une goutte d'eau** dans leur verre de vin afin de donner plus de place aux saveurs. Une véritable hérésie pour les puristes, une expérience à tenter pour les aventuriers et une excellente idée pour les explorateurs de nouvelles saveurs qui l'apprécieront avec une touche de gingembre !

Aux côtés de nos clients un jour, à leurs côtés toujours !

La situation sanitaire de cette année aura été un challenge sans précédent pour garder le lien avec nos clients étrangers. Habituellement, nous parcourons le globe pour représenter le Domaine Dopff, présenter nos vins, prospector de nouveaux clients, et renforcer nos liens avec nos distributeurs existants. La mise sur pause du trafic aérien, la fermeture des frontières et les restrictions de déplacement nous ont poussé à nous réinventer ! C'est ainsi que nous avons eu le plaisir de prendre part à des **Master class** comme celle organisée par **Pall Mall (Grande-Bretagne)**. **Etienne-Arnaud** y a ainsi partagé son amour des vins d'Alsace avec des internautes qui buvaient ses paroles et dégustent ses vins de leur côté de l'écran ! 🍷

Regarder la Masterclass



ON PARLE DE NOUS

« **France** : Le POINT SPECIAL VIN : **Riesling Cuvée Europe** : « 16/20 Nez exotique, mangue, fruité expressif, raisin frais, bouche grasse, pleine, finale nette, tendue, sapide, minérale. » **Olivier BOMPAS**

« **Suède** : ARBETARBLADET au sujet du **Riesling Schoenenebourg 2017** / « Verdict : Ce vin séduit déjà maintenant — mais a un long avenir en développement pour ceux qui se donnent du temps. Le millésime précédent du vin était excellent, mais le nouveau touche au moins à cette classe. On y trouve des notes délicates de pêches aux tons de miel, d'agrumes mûris au soleil, de pommes jaunes, d'herbes et une note minérale épicée. Tout simplement un vin de Riesling de première classe, complètement sec, à déguster avec d'élégants plats de fruits de mer. » **Sune LILJEVALL**

« **USA** : www.adventureofacarryon.com « My personal favorite is **Crémant d'Alsace** which is usually made from Pinot Blanc but can be a blend of Auxerrois, Pinot Gris, Riesling, Chardonnay, or Pinot Noir. A Crémant d'Alsace Rosé must be 100% Pinot Noir grapes. In spite of requiring the same intensity of labor as champagne, crémant is usually less than half the price and can be equally delicious. Over 50% of all crémant is made in Alsace. For an excellent expression of Crémant d'Alsace look to Dopff au Moulin in Riquewihr. Dopff is credited with being the first to produce sparkling wine in Alsace using the traditional method. Thank you very much! » **Penny SADLER**

↗
*Cheval
Dopff*

« **USA : Un cheval nommé DOPFF** : « On savait que les grandes maisons de vin alsaciennes étaient mondialement connues, mais de là à imaginer que leur réputation avait gagné jusqu'aux milieux hippiques néo-zélandais, il y a plus qu'un pas, une véritable mer de vignes... Eh bien, figurez-vous que le gagnant de la dernière Blue Bird Foods Trophy Race, d'Oakland, n'était autre qu'un cheval nommé Dopff... baptisé ainsi parce que son propriétaire **Ron CHITTY** est un inconditionnel des vins de la maison Dopff Au Moulin. » 🍷



VITICULTURE

L'amélioration de notre vignoble est **une constante occupation** : arrachage de plants médiocres, travail des sols, replantations, repiquage des manquants, choix de greffons issus de sélections massales et de porte-greffes, réfection de murets en pierres sèches... Font partie du quotidien de notre équipe des vignes. En effet, **la mise en valeur des vignes est un devoir** pour le Domaine Dopff Au Moulin et pour les générations futures car **une vigne, c'est une vie !**

Octobre 2018, après arrachage d'une parcelle Dopff au Moulin, elle a bénéficié d'une période de repos de deux ans, et d'un semis temporaire composé d'avoine, de pois fourrager, de radis fourrager et de navette fourragère permettant à la fois de décompacter le sol et d'apporter un engrais organique à la terre... Bref, tout ce qu'il faut pour repartir du bon pied ☺

Printemps 2020, en plein confinement, **Frédéric WENSON et son équipe ont replanté cette parcelle** d'un hectare de Riesling sur le Grand Cru Schoenenbourg. Cette parcelle d'un seul tenant entoure les bâtiments du Domaine...

Le défi de **Frédéric WENSON** a été de reconfigurer cette parcelle d'un hectare afin de la rendre mécanisable en toute sécurité pour l'équipe... « **Il s'agit de la parcelle la plus complexe que j'ai plantée, je voulais à tout prix éviter qu'on y circule en devers** » raconte Frédéric.

Une fois la stratégie de plantation posée, l'équipe s'est affairée à la préparation du sol, au passage de la herse et à la

plantation de plants issus de **sélection massale** avec une densité de plantation à **5500 pieds / hectare**, supérieure aux règles en vigueur.

La viticulture est l'éloge de la patience... Nous allons devoir patienter **trois ans** afin de pouvoir récolter les premiers raisins de cette parcelle et **quatre ans** supplémentaires afin de revendiquer les raisins en Grands Crus, le temps que mettent les racines pour coloniser et s'approprier le terroir ! Rendez-vous dans **dix ans** pour évaluer les premiers résultats... 🍷





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 • www.boutiquedopff.fr
@ f in

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

