

COUDE A COUDE



LEITARTIKEL



↖
Weinlese 1967



Frau Pierre Dopff hatte diesen Leitartikel vor einem Jahr geschrieben. Mit viel Emotionen teilen wir die Lektüre mit Ihnen.

Als älteste Vertreterin der Familiendomäne Dopff in Riquewihir nehme ich aus der Ferne an der **75. Weinlese** meiner Riquewihir Existenz teil.

Ja, ich bin nun die Älteste (98 Jahre), seit dem Tode meines geliebten Mannes und meiner beiden Söhne. Heute hat mein mutiger Enkel **Etienne-Arnaud** die Zügel dieses **schönen Familienbetriebes** in der Hand.

Soweit ich zurückblicke, wurde die Weinlese immer **voller Ungeduld erwartet**. Man verfolgte aufmerksam die Wettervorhersagen, prüfte die Traubenreife. Das Ergebnis der Arbeit eines ganzen Jahres stand auf dem Spiel.

Und **schließlich war es soweit**, die Erntehelfer schwärmten mit Eimern und Rebscheren 'bewaffnet' aus, wobei die Lese unter der Aufsicht des Rebkulturen-Chefs stand. Man erntete bei jedem Wetter, hoffte aber, dass die Beeren in den Genuß der Oktobersonne kommen würden. Die Rebstöcke waren mit sonnenreifen Trauben behangen, die sodann, rasch abgeschnitten, die Eimer füllten. Ein Zeichen, und der für den jeweiligen Rang Verantwortliche sammelte diese ein, um sie in Bottiche zu entleeren. Und man hatte **alleamt immer ein Lied, einen Scherz auf den Lippen!**

Chaque année, les mêmes revenaient donc on se connaissait (plusieurs Pompiers de Paris faisaient partie de l'équipe fidèle). Ils étaient

tous attirés par cette ambiance de fête et de bonne humeur.

Und jedes Jahr kamen die gleichen Erntehelfer wieder, man kannte sich (mehrere Pariser Feuerwehrleute gehörten zum treuen Team). Sie waren wohl immer von der **festlichen Stimmung, von der guten Laune** angezogen...

Das Mittagessen im Rebberg bestand aus Suppe, Hering, Munster-Käse und einer Nachspeise, und dazu ein gutes Glas Elsässer Wein. Dann wurde bis zum Einbruch der Nacht weitergearbeitet, um die Parzelle zu beenden.

Und am letzten Tag versammelten sich die Erntehelfer, schmückten die die Wagen ziehenden Pferde mit Blumenguirlanden, Trauben und Blättern. Dazu sangen sie, und klopfen auf die Töpfe, welche zur Bereitung des Mittagessens gedient hatten. In der Kantine wartete die Köchin auf sie, es gab heiße Würstchen in Hülle und Fülle und dazu Crémant d'Alsace !

Und die ultime Belohnung: ein Tagesausflug für alle unsere Mitarbeiter an Bord eines LKWs oder auf mit Bänken bestückten Wägen. Es ging in einen netten Ort irgendwo im Elsaß, mit Spielen, Einladung ins Restaurant... Lebensfreude pur!

Ich habe mich gefreut, meine Erinnerungen mit Ihnen zu teilen, und **wünsche Ihnen schöne Feiertage.** 🍷

Frau Pierre Dopff
(26.05.1922 – 12.03.2021)

DER FAMILIENDOMÄNE

Die neuen Dopff-MitarbeiterInnen!



Nadia Bruppacher gehört seit November 2020 dem Team der Verkaufsverwaltung an. Mit ihrer Professionalität und dem steten Lächeln ist Nadia jeder Situation gewachsen. Ihr Lieblingswein? **Der Muscat 2020.**

Im Februar 2021 hat **Flore Schultz** ihre Tätigkeit als Exportmanagerin angetreten. Mit Professionalität und Dynamik wird sie die Farben der Familiendomäne weltweit zum Strahlen bringen. Ihr Lieblingswein? Das ist die Frage, **Riesling Domaine Familial 2018 oder Riesling Grand Cru Schoenenbourg 2016...?**

Léa Pecheux wurde im April 2021 ins Verkaufsverwaltungsteam aufgenommen, mit der Aufgabe, ihr Know-How insbesondere in den Bereich Großhandel einzubringen. Mit Effizienz und einem Lächeln geht sie ihre Arbeit an... Ihr Lieblingswein? **Der Crémant Bartholdi.**

Seit Oktober gehört **Annette Vergely** dem Handelsvertreter-Team an. Mit

Dynamismus und guter Laune wird sie unseren Crémants und Weinen auf den Tischen Elsässer Restaurants zum entsprechenden Platz verhelfen. Ihr Lieblingswein? **Der Crémant Blanc de Noirs.**

Im August 2021 wurde **Gauthier Conreaux** als Traktorfahrer ins Rebkulturen-Team aufgenommen. Mit seiner dynamischen Persönlichkeit paßt er bestens zum bestehenden Team. Sein Lieblingswein? **Die Gewurztraminer-Weine.**

Auch **Nicolas Maier** wurde als Traktorfahrer ins Rebkulturen-Team integriert, und das im September 2021. Die Weinberge der Dopff au Moulin-Domäne zu durchkreuzen, wird von jetzt an seine Herausforderung sein! Sein Lieblingswein? **Rieslingweine im Allgemeinen. ☘**

DIE CUVÉE DU

PILIER DES ANGES

DIE ERSTE FLASCHE VOM STRA BURGER MÜNSTER, REALISIERT IN DREI PHASEN:
MÜNSTER NOTRE DAME DE STRASBOURG | HOREA | DOPFF AU MOULIN

‘**F**rucht der Arbeit des Menschen und der Erde, konzentriert der Wein all das, was die Schöpfung dem Menschen an Gutem vorbehalten hat, was das Werk seiner Hände ist. Diejenigen, die das Münster erbaut haben, die die Reben kultivieren, die künstlerisch wirken, malen oder zeichnen. All diese Hände trafen hier zusammen, um die Schöpfung zu zelebrieren.

Das Münster Notre Dame de Strasbourg hat die bildende Künstlerin HOREA und das Haus Dopff au Moulin am Engelspfeiler zusammengeführt, Höhepunkt der gotischen Kunst

und Spiegel der technischen und künstlerischen Maitrise dieser zwei Abenteuer des Schönen und des Guten. Auch Pfeiler des Jüngsten Gerichts genannt, befindet er sich vor der Astronomischen Uhr, und soll uns an das Ziel unseres irdischen Lebens und an die Endlichkeit erinnern. Das Gesicht des Christus an seiner Spitze, ein Ausdruck unendlicher Güte, findet sein Echo im Gleichnis von den Tagelöhnern der letzten Stunde (Matthäus 20, 1-16).’

Verkaufspreis der Cuvée du Pilier des Anges – Riesling 2020 – 15€. ☘



Vin Orange



NEU

In unserem Online-Shop



ORANGE-ABENTEUER

Vor circa 10 Jahren neuentdeckt, verführen die **Orange-Weine** immer mehr Liebhaber von außergewöhnlichen Weinen.

Es sei zunächst präzisiert, was ein **Orange-Wein ist: aus weißen Rebsorten hervorgehend, wird er wie ein Rotwein erarbeitet, mit Maischegärung der festen Bestandteile**, daher auch der Ausdruck 'weiße Schalenärung' oder 'Mazerationswein'.

Seine an **Taninen reiche Struktur erlaubt es ihm, eine komplette Mahlzeit zu begleiten**. Orange-Weine müssen nicht auf Aperitif, oder die Begleitung von Meeresfrüchten begrenzt werden, sie sind sehr anpassungsfähig. Sie haben viel Charakter, Aromatik, sind ausdrucksstark.

Wird der Orange-Wein die vierte Weinfarbe sein, neben weiß, rot und rosé? Oder ein Geheimtip, ein Nischenwein bleiben? Die Nachfrage ist noch bescheiden, doch immer mehr große Küchenchefs interessieren sich für diese Weine, die aus dem klassischen Repertoire heraustreten. So kann man den Kunden überraschen, mit einem angenehmen Ergebnis!

Anlässlich seiner 30. Weinlese im Hause

Dopff Au Moulin hat sich **Pascal Batot** auf ein Orange-Abenteuer eingelassen, und zeigt uns **anhand der Rebsorte Gewurztraminer seine Vision eines schalenvergorenen Weißweins**.

Lassen auch Sie sich auf ein Orange-Abenteuer ein, und entdecken Sie eine neue Facette der Rebsorte Gewurztraminer: der trockene Gastronomiewein-Stil.

Hamoniert mit: Fisch, nicht allzu würzigen Currys, altem Mimolette-Käse.

Erhältlich ist der Orange-Wein im Verkostungsraum und in unserem **online-Shop: www.boutiquedopff.fr** zum Preis von **23,90€**. ✂



NACHHALTIGER REBBAU

Im ersten Semester 2020 waren wir stolz, Ihnen mitzuteilen, dass unsere Domäne die Zertifizierung Haute Valeur Environnementale (Hoher Ökologischer Wert) erhielt, was bedeutet, dass die Weine unserer Domaine Familial-Rubrik seit dem **Jahrgang 2019** stolz das H.V.E.-Logo tragen.

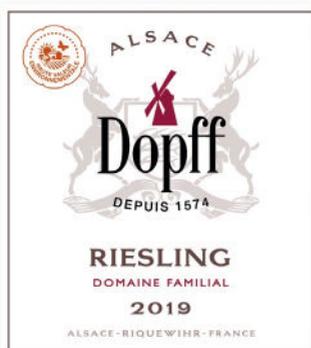
Da wir schrittweise vorgehen, haben wir dann unsere Traubenlieferanten zur Zertifizierung hin orientiert. Wir danken diesen vielmals, dass sie die Herausforderung angenommen haben, und sind stolz, Ihnen mitzuteilen, dass auch **die Weine der Rautenlabel-Rubrik ab dem Jahrgang 2020** stolz das H.V.E.-Logo tragen werden.

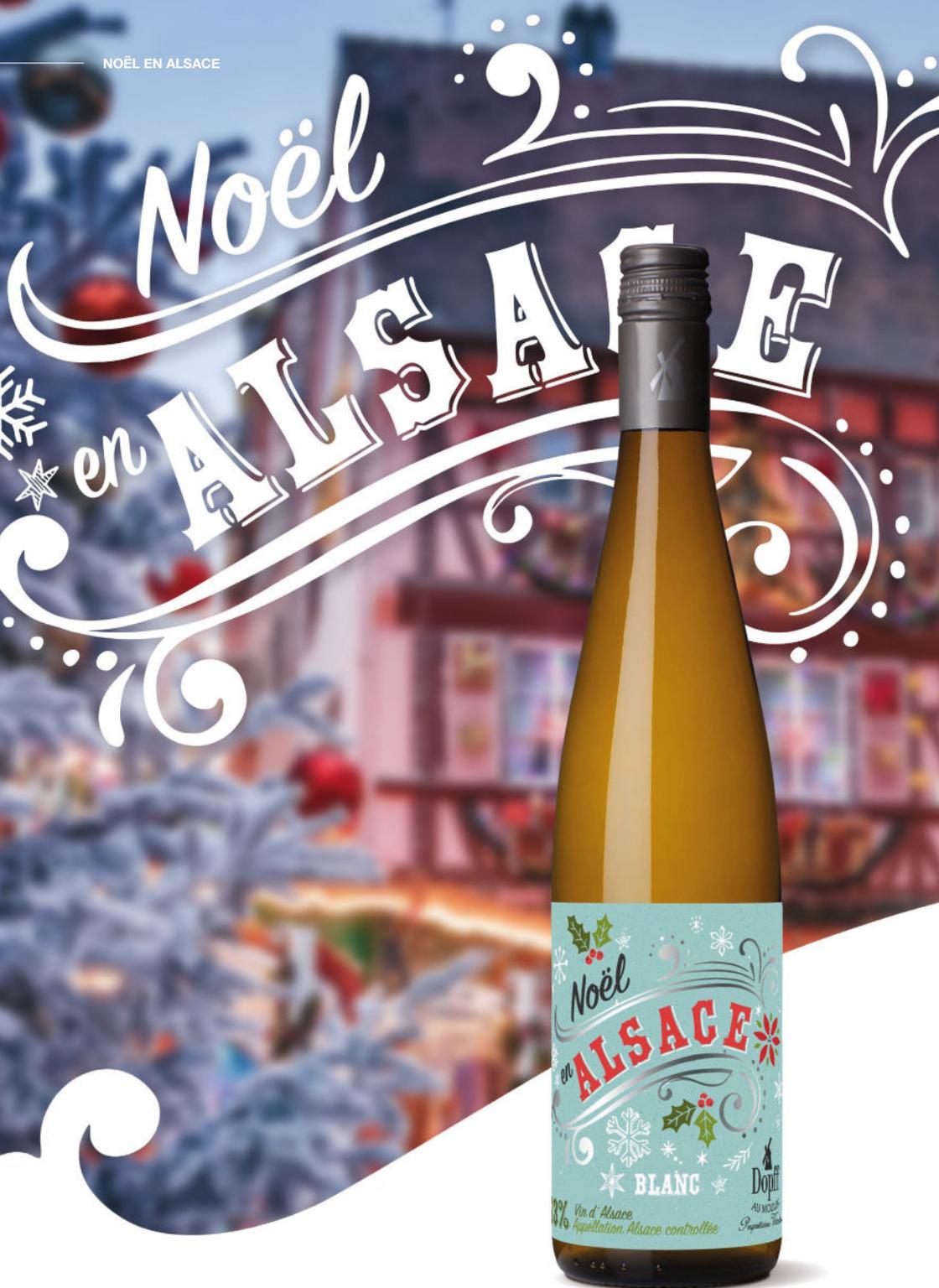
Die **H.V.E.-Zertifizierung** bescheinigt, für den gesamten landwirtschaftlichen Betrieb, dass Umwelt-Performance-schwellen betreffend die Biodiversität, die Strategie der Schädlingsbekämpfung

und der Düngung, und die Verwaltung der Wasser-Ressourcen beachtet werden.

Die ersten Etappen haben wir hinter uns, und da wir uns weiter im Sinne des Umweltschutzes engagieren wollen, haben wir die Konversion zum **Biologischen Landbau** angetreten. In unserer Dopff Au Moulin-Domäne wird sich dieser **Übergang auf 6 Jahre erstrecken**, und wir werden Sie natürlich jedes Jahr zum Fortgang der Konversion informieren.

Auch hier werden wir wieder schrittweise **vorgehen**: zuallererst werden wir uns auf unsere auf der **Colmarer Hardt** gelegenen Parzellen, aus denen unsere Crémants-Trauben stammen, konzentrieren, sowie auf die **Rebsorten Riesling und Pinot Noir**, welche wir in, bzw. um Riquewihir anbauen. In einer zweiten Phase werden wir dann die Konversion der anderen Rebsorten anstreben. ✂





WEIHNACHTSGESCHICHTE

IM ELSASS

Bereits **Ende November** lassen die uralten Rituale und Traditionen die Herzen aller Elsässer höher schlagen! Hier huldigt man den Gepflogenheiten, trifft man sich mit Freunden, lebt man in der Vorfreude der Weihnachtsvorbereitungen, die mit dem Heiligen Abend ihren Höhepunkt finden.

Vom 25. November an, dem Tag der Hl. Katherine, herrscht im Elsaß überall ein zauberhaft-sinnliches Ambiente, das die vier Weihnachten vorausgehenden Wochen andauern, und am 6. Januar mit den Hl. 3 Königen sanft ausklingen wird. Dieses so besondere Fest wird in allen Städten, Dörfern und Haushalten vorbereitet.

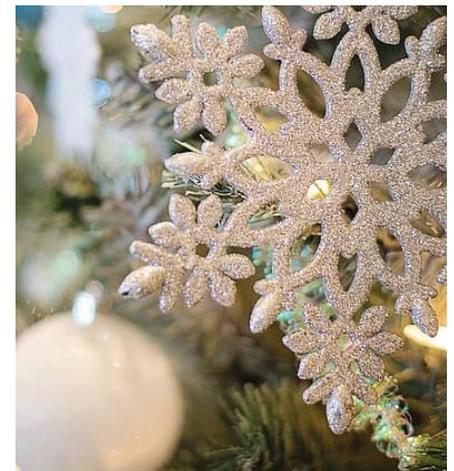
Der Weihnachtsmarkt ist unter allen Traditionen die beliebteste, und die am meisten zelebrierte. Er hüllt die Elsässer Städte und Dörfer in ein warmes und freundliches Licht. Die verlockenden Düfte von adventlichen Spezialitäten wie Lebkuchen, von 'Bredele' und anderem Weihnachtsgebäck liegen in der Luft. Die Besucher wärmen sich mit einem Glas Glühwein auf, die herrlichen Zimt-, Orangen- und Gewürzaromen geben hier den Ton an. Auch besteht Gelegenheit zum Einkauf lokaler Produkte: Elsässer Wein, Weinbrand, Weihnachtsbier, Foie gras...

In allen Städten und Dörfern des Elsaß bestimmen raffinierte wunderbare Dekorationen das Bild der Straßen und Fassaden, während die Geschäftsvitrinen, eine schöner wie die andere, von Kreativitätssinn zeugen.

Aber erst bei Einbruch der Dunkelheit wird

die Magie sichtbar. Schon zu Beginn des Abends schillern die Lichter, und Straßen und Plätze glänzen tausendfach. DIE Gelegenheit für einen zauberhaften Bummel. Unsere Augen strahlen mit jeder neuen Entdeckung. Lichter, Girlanden, erleuchtete Tannenbäume setzen die kulturellen Schätze in Szene, und offerieren dem Besucher Farbenpracht und Augenweide! ❄️

Mit unserem Noël en Alsace -Wein genießen Sie weit mehr als ein Glas Wein. Es ist dies eine Konzentration elsässischer Lebensart, bestehend aus Weihnachtsmarkt, Weihnachtsgeist, und den Sternen in den Augen der Kinder, wenn der Winter gekommen ist, und die Lichter ihre Herzen erhellen.



Rathaus Riquewihr Telefon
+33 (0)3 89 49 09 10

GRAND CRU SPOREN

Die Besonderheit der großen Elsässer Terroirs beruht auf dem unvergleichlichen Mosaik ihrer Böden, die bemerkenswert unterschiedlich und komplex sind. Diese einzigartige Vielfalt erklärt zu einem Teile die unglaubliche Diversität der Elsässer Weine, und vor allem die der 'Grands Crus'- Spitzenweine.'

Quelle: CIVA

Der Grand Cru Sporen von Riquewihir, unter allen Grands Crus d'Alsace wohl **die am wenigsten steile Lage**, ist ein sanfter Talkessel. Er kommt in den Genuß einer S/O-Ausrichtung, und erstreckt sich über 23 ha.

Die Reben gedeihen in tiefen **Lehmmergel-Böden**, geschützt vor Dürre in Jahren großer Trockenheit. Die Wurzeln können so im Unterboden die Oliogoelemente, die für die Komplexität der Weine verantwortlich sind, aufnehmen. Wir haben das Glück, auf dieser ausdrucksstarken Lage **1,3 ha als Gewurztraminer** anzubauen.

Der Jahrgang 2016 zeichnet sich durch expressive, komplexe Weine aus. Er verbindet die Aromen von Litchi, Mango und Gewürzen. Breiter, konzentrierter Gaumen mit einer bemerkenswerten Säure, die sich feingliedrig und linear anfühlt.

Das Terroir, die schöne Traubenqualität, sowie die im Rebberg und im Keller geleistete Arbeit wurden bei der International **Wine and Spirit Competition** mit der Note **90/100** belohnt. 🍷

90/100



Extravagant und sinnlich, ist der Gewurztraminer d'Alsace ein idealer Festtagswein. Reichen Sie ihn doch einmal ganz anders, zu einem **Jakobsmuscheln-Carpaccio und Agrumen-Sauce ODER einer gegrillten Mango mit Passionsfrüchten!**

Jakobsmuscheln



Sporen 2016

ALSACE GRAND CRU
Dopff
 AU MOULIN
GRAND CRU SPOREN
 GEWURZTRAMINER
 2016
 DOMAINE FAMILIA
 ALSACE - RIQUEWIHR - FRANCE



CRÉMANT D'ALSACE BRUT NATURE HANDGERÜTTELT
NUMERIERTE FLASCHEN

SOLERA



Die Idee eines **Solera-Crémants** kam mir, nachdem ich verschiedene, nach dem Soleraprinzip hergestellte Champagnerweine verkostet hatte,... **wie oft werden doch aus Emotionen Bedürfnisse!** Begonnen hat das Ganze 2012 mit dem ersten, **aus ohne zugefügtem Schwefel bereiteten Chardonnay-Grundwein.**

Wie geht man vor? Jedes Jahr geben wir zu den älteren Weinen ohne Schwefel bereitete Chardonnayweine, **sowie frische, reduktorisches Hefen.** Diese Weine werden bei 8°C in Edelstahlbehältern ausgebaut, und die verdunstende Weinmenge wird regelmäßig ausgeglichen. Beim ersten Abstich werden 15 hl **ungefilterter Solera** entnommen, und danach wird mit dem gleichen Volumen an Chardonnaywein ohne zusätzliche Sulfite aufgefüllt. Dieses Prozedere wiederholt sich jedes Jahr aufs Neue.

Diese Cuvée des **Soleragrundweins** wird nach **einer mindestens 24 Monate dauernden Flaschengärung als Brut Nature, also ohne Dosage, degorgiert.»**

Pascal Batot, Önologe und Kellermeister

Christina Hilker

Sommelière et Fondatrice de Sommelier Consult

Sein strahlendes und funkelndes Goldgelb wir von einer feinen und lebendigen Perlage durchzogen. Ein wunderbarer und markanter Duft nach Weinbergspfirsich, Orange und Quittenkompott, unterlegt von deutlichen Hefenoten, gerösteten Mandeln und Brioche, steigt verführerisch in die Nase. **All diese Eindrücke werden eingefasst von viel Mineralität, die an Meeresluft und Muscheln denken lässt.** Straff mit salziger Mineralität zieht er anregend über die Zunge, wo er mit frischer Zitrusfrucht und Apfel sowie mit seiner belebenden Kohlensäure kokettiert. Sein langer und überaus anregender Nachhall zeigt, dass man ihn nicht nur als anspruchsvollen Aperitif, sondern auch als hervorragenden Essensbegleiter genießen kann. Santé !

Gastronomie:

- 🍷 Jahrgangssardinen im Blätterteigmantel
- 🍷 Austern pochiert in Chardonnay-Butter-Sauce
- 🍷 Terrine von Lachs, Austern, Sevruga Kaviar und Limonen-Joghurt-Marinade
- 🍷 Cassolette vom Kaisergranat, junge Saubohnen und Krustentiersauce
- 🍷 Zanderfilet auf der Hautseite gebraten, Petersilienwurzel-Mousse, Champagner-Buttersauce
- 🍷 Bresse Poularde gebraten, karamellierte Apfelspalten, Zimt, geröstete frische Mandeln
- 🍷 Chaource, Brillat-Savarin, Gratte Paille mit knusprigem Baguette




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 • www.boutiquedopff.fr
© f in

Entworfen von dem glitzernden Team der Domaine
Fotos und design: Viktoriia Dehtiarova (www.vdesign.one)