

Automne – Hiver 2021

L'actualité Dopff Au Moulin

COUDE A COUDE



EDITO

↖
Vendanges 1967



Madame Pierre DOPFF avait écrit cet édito il y a un an. C'est avec émotion que nous le partageons avec vous.

Doyenne du Domaine Dopff à Riquewihr, j'assiste, de loin, aux **75^{èmes} vendanges** de mon existence Riquewihrienne.

Et oui, c'est moi la plus âgée (98 ans) après le décès de mon aimé mari et de mes deux fils. C'est mon petit-fils **Etienne-Arnaud** qui tient avec courage les **rénes de cette belle Maison Familiale**.

Autant que je m'en souviene, les vendanges étaient **toujours attendues avec impatience**. On scrutait la météo, on surveillait les maturités. Le fruit d'un labeur de toute une année était en jeu.

Le **Jour J**, tous les vendangeurs partaient en cortège, seaux et sécateurs à la main. La cueillette commençait sous la surveillance du Chef de Culture. On y allait par tous les temps avec l'espoir de profiter encore du soleil d'Octobre. Les ceps garnis de raisins dorés au soleil, coupés rapidement remplissaient les seaux. Un signal et le Chef des rangs venait les récupérer pour les vider dans des bottiches. **Tout se faisait en chantant, blaguant.**

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**.

A midi, on mangeait dans les vignes de la soupe, des harengs, du munster et un dessert, le tout accompagné d'un bon verre de vin d'Alsace. Et l'on recommandait jusqu'à la nuit pour finir une parcelle.

Le dernier jour arrivant, tous les vendangeurs revenaient entourant les charrettes tirées par des chevaux enguirlandés de fleurs, raisins et feuillages en chantant et tapant sur les casseroles ayant servi pour le repas de midi. A la cantine, la cuisinière attendait : petites saucisses à foison et Crémant d'Alsace !

Ultime récompense : pendant une journée, sortie de tous nos collaborateurs en camion ou chars à bancs dans un site du Grand Est avec jeux, repas au restaurant... bref la joie de vivre.

Appréciant partager mes souvenirs, **je vous souhaite de belles fêtes de fin d'année.** ✨

Mme Pierre DOPFF
(26/05/1922 – 12/03/2021)

AU DOMAINE

Les nouveaux ADopffes !



Nadia BRUPPACHER a rejoint l'équipe de l'Administration des Ventes en novembre 2020. Professionnalisme, sourire et disponibilité sont au rendez-vous en toute circonstance avec Nadia ! Son coup de cœur ? **Le Muscat 2020.**

Côté export, **Flore SCHULTZ** est arrivée au Domaine en février 2021 en tant que Responsable Export. Sa mission ? Faire briller les couleurs de Dopff au Moulin à travers le monde grâce à son professionnalisme et à son dynamisme ! Son coup de cœur ? **Entre le Riesling Domaine Familial 2018 et le Riesling Grand Cru Schoenenbourg 16...** Son cœur balance.

Léa PECHEUX a également rejoint l'équipe de l'Administration des Ventes en avril 2021 afin d'apporter son savoir-faire, notamment en Grande Distribution. Rigueur, exigence et sourire sont au rendez-vous. Son coup de cœur ? **Le Crémant Bartholdi.**

Annette VERGELY a rejoint l'équipe commerciale en octobre 2021 afin de faire rayonner nos Crémants et Vins d'Alsace sur les tables de la restauration alsacienne grâce à sa bonne humeur et son dynamisme. Son coup de cœur ? **Le Crémant Blanc de Noirs.**

Gauthier CONREAUX a rejoint l'équipe des vignes en août 2021 en tant que tractoriste. Sa personnalité et son dynamisme complètent à merveille l'équipe actuelle. Son coup de cœur ? **Les Gewurztraminer.**

Nicolas MAIER a également étoffé l'équipe des vignes en septembre 2021 en tant que tractoriste. Sillonner les vignes du domaine Dopff au Moulin va devenir son nouveau challenge ! Son coup de cœur ? **Les Riesling en général. 🍷**

CUVÉE DU

PILIER DES ANGES

LA 1^{ÈRE} BOUTEILLE DE VIN DE LA CATHÉDRALE DE STRASBOURG RÉALISÉE EN TROIS TEMPS :
CATHÉDRALE NOTRE DAME DE STRASBOURG | HOREA | DOPFF AU MOULIN

« **F**ruit du travail des hommes et de la terre, le vin concentre tout ce que la Création veut de bon pour l'Homme par l'œuvre de ses mains. Celles qui ont bâti la Cathédrale, qui cultivent la vigne, qui créent, peignent et dessinent. Toutes ces mains se rencontrent ici pour célébrer La Création.

La Cathédrale Notre Dame de Strasbourg a réuni l'artiste plasticienne HOREA et la Maison Dopff au Moulin autour du pilier des anges, ultime aboutissement de l'art gothique, miroir

de la maîtrise artistique et technique de ces deux aventuriers du beau et du bon. Appelé aussi pilier du jugement dernier, placé devant l'horloge astronomique, il nous rappelle la finitude et le but de notre vie terrestre. Le visage du Christ placé à son pinacle, expression d'une bonté infinie, fait pleinement écho à la parabole des ouvriers de la dernière heure (Mt 20, 1-16). »

Prix de vente de la Cuvée du Pilier des Anges — Riesling 2020 — 15€. 🍷



Vin Orange



NOUVEAUTÉ

Sur notre boutique en ligne



L'AVENTURE ORANGE

Redécouverts il y a une dizaine d'années, les **vins oranges** séduisent de plus en plus les amateurs de crus singuliers.

Précisons d'emblée ce qu'est un vin orange : **un vin orange est un vin issu de raisins blancs et vinifié comme un vin rouge, avec macération des parties solides**, d'où le terme aussi employé de « blanc macéré » ou « vin de macération ».

Son histoire remonte à l'Antiquité et il possède des caractéristiques aromatiques très séduisantes.

Sa structure tanique lui permet d'accompagner tout un repas. Nul besoin de les cantonner à des produits de la mer ou à l'apéritif, les vins oranges ont une véritable versatilité. Ils possèdent en général beaucoup de caractère, avec une expression aromatique large et variée.

Alors, l'orange va-t-il devenir la quatrième couleur du vin, à côté des blancs, rouges et rosés, ou va-t-il rester un cru de niche pour connaisseurs ? La demande reste minime, mais de plus en plus de chefs sont intéressés par ces vins qui sortent des accords classiques. Cela permet de bousculer le client, de le surprendre agréablement.

En 2019, à l'occasion de sa 30^{ème} vendange au sein du Domaine Dopff Au Moulin, **Pascal BATOT** s'est lancé dans l'aventure Orange et vous propose **sa vision du vin de macération à travers le cépage Gewurztraminer**.

Entrez dans l'aventure orange et laissez-vous surprendre par une nouvelle facette du cépage Gewurztraminer dans un style sec et gastronomique.

Accord mets et vins : poissons, currys pas trop épicés, vieille mimolette.

Vin orange en vente au **caveau de dégustation** et sur **notre boutique en ligne** : www.boutiquedopff.fr au prix de **23,90€.** 



VITICULTURE DURABLE

Premier semestre 2020, nous étions fiers de vous annoncer avoir obtenu la certification Haute Valeur Environnementale pour notre Domaine, cela signifie que les vins de la gamme Domaine Familial arboreront fièrement le Logo H.V.E à partir du millésime 2019.

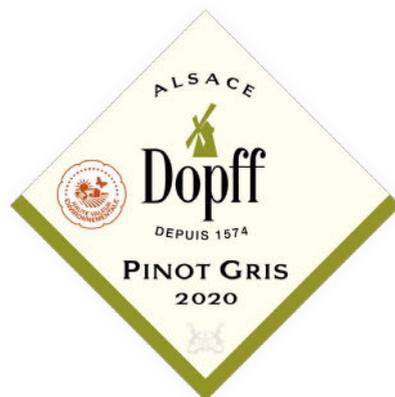
Souhaitant procéder par étape, nous avons ensuite guidé nos apporteurs de raisins vers cette certification. Nous les remercions pleinement d'avoir accepté ce challenge et nous sommes fiers de vous annoncer que les vins de la gamme Losange porteront également fièrement le Logo H.V.E à partir du millésime 2020.

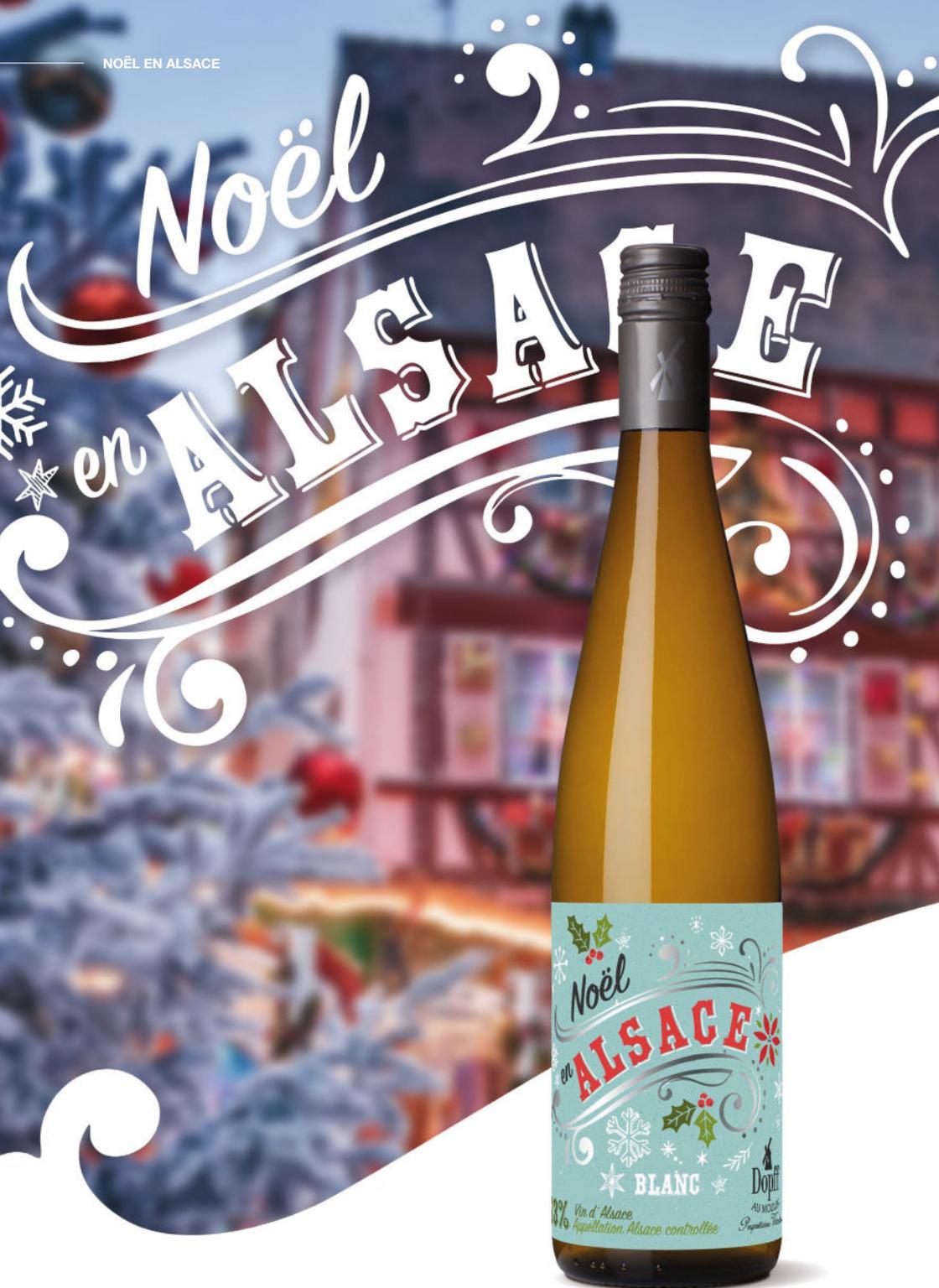
Pour rappel, la certification H.V.E atteste du respect, pour l'ensemble de l'exploitation agricole, de seuils de performance environnementale portant sur la biodiversité, la stratégie

phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la ressource en eau.

Ces premières étapes franchies, souhaitant nous engager davantage encore dans le respect de l'environnement, nous venons d'engager la conversion en Agriculture Biologique . Au sein du domaine Dopff Au Moulin, la conversion s'étalera sur 6 ans et nous vous tiendrons bien sûr informés chaque année de l'état d'avancement de la conversion.

Cette fois-ci encore, nous allons procéder par étapes : nous allons dans un 1^{er} temps concentrer nos efforts sur nos parcelles de la Hardt de Colmar qui nous fournissent le raisin nécessaire à l'élaboration de nos crémants, ainsi que sur les cépages Riesling et Pinot Noir situés à Riquewihr et autour de Riquewihr. Nous déclinerons la conversion sur les autres cépages dans un second temps. 🍷





HISTOIRE DE NOËL

EN ALSACE

Dès le **fin novembre**, rituels et traditions ancestrales font battre le cœur de toute l'Alsace ! On y perpétue des coutumes, on prend plaisir à se rassembler, on vit l'effervescence des préparatifs et on veille avec émotion dans l'attente de la plus belle des fêtes.

Dès le **25 novembre, jour de la Sainte Catherine, toute l'Alsace s'anime dans une douce atmosphère d'enchantement qui durera les 4 semaines avant Noël, pour finir en douceur le 6 janvier à l'Épiphanie**. La fête à venir se prépare au cœur des villes et villages, tout comme dans les foyers.

Le **marché de Noël** reste, parmi toutes les traditions, la plus populaire et la plus répandue. Il égaye de son ambiance chaleureuse et conviviale les villes et villages de toute l'Alsace. On s'y laisse transporter par les arômes des gourmandises de Noël, pain d'épices, petits gâteaux (« bredele »), et autres douceurs. On s'y réchauffe avec le vin chaud dont les parfums de cannelle, d'orange et d'épices embaument l'atmosphère. On vient aussi y faire ses achats de produits du terroir : Vin d'Alsace, eau-de-vie, bière de Noël, foie gras...

Dans les villes et villages alsaciens, on s'émerveille des décors raffinés qui embellissent les ruelles et les façades, tandis que les devantures des échoppes, toutes les unes plus belles que les autres, rivalisent de créativité.

Mais c'est à la nuit tombée que se dévoile toute la magie. Dès les premières lueurs du soir, les lumières scintillent et les rues et les places brillent de mille feux.

L'occasion est parfaite pour une déambulation féérique. Nos yeux pétillent à chaque nouvelle découverte. Lumières, guirlandes, sapins illuminés s'allient à merveille à la beauté du patrimoine pour nous offrir le plus beau des décors. ❄️

Avec **notre vin « Noël en Alsace »**, c'est plus qu'un vin que vous dégustez, c'est un concentré de l'art de vivre Alsacien, avec l'esprit de Noël, ses marchés de Noël, et les lumières de Noël qui illuminent le cœur et les yeux des enfants ! ❄️ ❄️



Téléphone de Mairie de Riquewihr
+33 (0)3 89 49 09 10



GRAND CRU SPOREN



La spécificité des grands terroirs alsaciens repose sur une mosaïque de sols d'une richesse et d'une diversité sans équivalent. C'est dans ces infinies modulations que réside une bonne part de l'exceptionnelle diversité des Vins d'Alsace, et en particulier des Grands Crus. »

Source : CIVA

Le Grand Cru SPOREN de Riquewihr, probablement **le moins pentu des Grands Crus d'Alsace**, est un cirque naturel en pente douce qui bénéficie d'une exposition sud-est. Il s'étend sur 23 hectares.

La vigne s'épanouit sur un sol **argilo-marneux** et ses terres profondes, à l'abri de la sécheresse en année de faible pluviométrie, laissent les racines explorer le sol à la recherche des oligo-éléments, facteurs de la complexité de ses vins. Nous avons la chance de

cultiver **1,3 hectare en Gewurztraminer** sur cet expressif Grand Cru.

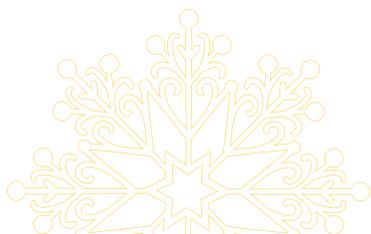
Le millésime 2016 signe un vin expressif et complexe. Il allie des arômes de litchis, de mangues et d'épices. Sa bouche est ample et soutenue par une remarquable acidité fine et droite ! Le terroir, la belle qualité du raisin, le travail de la vigne et le travail en cave ont été récompensé par **le concours IWSC (International Wine and Spirit Competition)** d'une note de **90/100**. 🍷

90/100



Extravagant et voluptueux, le Gewurztraminer d'Alsace se prête aux accords de fêtes, alors osez le marier à un carpaccio de **Saint Jacques et son jus d'agrumes** OU à une **mangue rôtie aux fruits de la passion**.

↗
Saint Jacques





CRÉMANT D'ALSACE BRUT NATURE REMUÉ MANUELLEMENT
BOUTEILLES NUMÉROTÉES

SOLERA



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 eu 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 **Crémant d'Alsace Soléra** sera dégorgée après un **minimum de 24 mois sur lattes sans dosage en brut nature**. »

Pascal BATOT, Oenologue, Maître de Chais

Caroline FURSTOSS

Sommelière et co-fondatrice de sommelierparticulier.com

Le nez évolue avec des notes d'épices, moka, herbes coupées et cèdre — La bouche offre du dynamisme tout au long de la dégustation, une sensation de bâton de réglisse qui amène de l'appétence et une finale saline qui apporte une finale allongée. J'ai bien apprécié la finesse de la bulle et l'aération lui a fait du bien ! Une solera discrète et bien intégrée.

Olivier POELS

Rédacteur en Chef Revue des Vins de France

Un vin de très belle droiture, aux saveurs évolutives maîtrisées qui lui donnent un beau spectre aromatique et une longueur sapide.

Yves BECK

Critique de vin et Auteur Suisse

Beaucoup de caractère, de race dans ce vin ! Le bouquet est bien inspiré du Chardonnay et révèle des notes de pommes, de levain et des nuances épicées. En bouche ce Crémant est parfaitement soutenu par son acidité qui lui confère du pep et de la fraîcheur. Très belle finesse des bulles. Un vin mousseux qui a du tempérament et qui accompagnera parfaitement vos apéritifs et repas de fêtes. Maintenant — 2024. 91/100.





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)