

Printemps - Été 2023

L'actualité Dopff Au Moulin

COUDE À COUDE



EDITO

Le printemps est là et un **nouveau millésime est engagé**. Toutes les équipes du Domaine sont mobilisées sur tous les fronts pour toujours vous amener de nouvelles émotions avec nos **Crémants, Vins et Grand Crus d'Alsace d'exception**... Une quarantaine de passionnés qui, Coude à Coude, déploient leur énergie de la vigne au verre dans un Domaine totalement autonome et intégré.

Vous croiserez, au fil des pages, une partie de celles et ceux avec qui nous partageons notre quotidien et qui n'hésitent pas à relever tous les défis de notre métier.

Et un chantier d'envergure vient d'être engagé avec l'adhésion de notre Domaine au sein du collectif Vignerons Engagés afin de formaliser la RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises). **Notre mission est de cultiver l'avenir**. C'est une évidence et l'engagement de tous les Adopffés.

Autre évidence, nous avons attaqué un challenge de taille avec notre vignoble de 64 hectares qui est en **conversion BIO depuis le Millésime 2021** et la certification s'étalera de la vendange 2024 (40% du parcelaire) à la vendange 2027 (100% converti).

Notre métier est régi par l'éloge de la patience pour réaliser des crémants, vins et Grands Crus d'Alsace émouvants et mémorables... Patience acquise aussi au fil des générations de DOPFF installés à Riquewihr depuis 1574 et dont nous fêterons l'année prochaine, en Juin 2024, les 450 ans de cette famille pionnière. Le compte à rebours est lancé. Préparez-vous à fêter cet événement avec nous!

Etienne-Arnaud DOPFF, 13^{ème} génération.

Bacchus - Jardin du Domaine



MILLÉSIME 2022

Un millésime sec, précoce, aux raisins gorgés de soleil et d'excellente qualité.

AOC ALSACE

CHASSELAS

Expressif et délicat, un superbe vin de soif.

PINOT BLANC/AUXERROIS

Des vins secs, gras, vineux et fruités avec des acidités fines.

SYLVANER

Vin sec et fruité avec beaucoup de type et de matière.

MUSCAT

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

RIESLING

Excellent millésime avec des vins secs, riches, complexes et fruités.

PINOT GRIS

Bon millésime à qualité homogène, vins issus de grande matière première avec beaucoup de caractères et majoritairement secs.

GEWURZTRAMINER

Bon millésime, les vins sont corsés, épicés avec de belles longueurs.

PINOT NOIR

La grande réussite du millésime dans la lignée des 2020, de magnifiques couleurs, de belles complexités aromatiques, des vins très gourmands et très soyeux.

GRAND CRU

RIESLING SCHOENENBOURG

Récolté le 23/09, 24/09 et 30/09 avec de belles maturités et de bonnes acidités, c'est la magie de ce grand terroir.

Les vins du Riesling Schœnenbourg 2022 seront secs, corsés avec beaucoup de fruits, des acidités larges et de grandes sapidités.

Record de la récolte la plus précoce sur ce Grand Cru (dernier record le 24/09/2015)

GEWURZTRAMINER SPOREN

Vin issu d'une vieille vigne (60 ans), raisins récoltés en Vendanges Tardives. Grande complexité et magnifique matière.

GEWURZTRAMINER BRAND

Bon vin malgré des raisins passerillés qui ont souffert de la sécheresse, un vin typé terroir, très gastronomique avec une grande élégance et une belle aromatique.

PINOT GRIS SCHOENENBOURG

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

VENDANGES TARDIVES / SGN

GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES

Récolté le 27 octobre à plus de 17%vol sur le terroir argilo- sableux du lieu-dit Gehey.

Vin en fermentation avec un grand potentiel de garde.

PINOT GRIS SÉLECTION GRAINS NOBLES

Récolte de raisins passerillés et botrytisés sur le terroir argilo- sableux du lieu-dit Gehey, le 20 octobre à 23.8%vol d'alcool potentiel.

Vin en fermentation, la première dégustation laisse présager un très grand liqueux.

Record de degré potentiel le plus élevé (dernier record pour un Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles en 2017 avec 22.2%vol)

GEWURZTRAMINER SÉLECTION GRAINS NOBLES

Récolté le 20 octobre à 18.8%vol sur le terroir marneux du lieu-dit Weissengrund.

Vin en fermentation avec un grand potentiel de garde.



Frédéric WENSON
Chef de culture



Pascal BATOT
Oenologue / Maître de Chais

AU DOMAINE

Les nouveaux ADopffés !

JORIS MEYOUR

Après quelques mois très convaincants au service emballage - expédition, Joris a rejoint l'équipe des caveaux. **Souriant, gentil et dynamique**, les clients apprécient grandement son dévouement. Son vin Coup de Cœur : Le Riesling Vendanges Tardives.



MARGAUX JUNG

Margaux est au sein de l'équipe Administration des Ventes au poste d'assistante export depuis août 2022. **Bonne humeur, réactivité et professionnalisme** sont au rendez-vous avec Margaux. Son coup de cœur ? Le Riesling Grand Cru Schoenenbourg 2017, pour sa belle minéralité.



JEAN-DENIS STROSSER

Jean-Denis a rejoint la famille Dopff en août dernier pour agrandir notre équipe commerciale de la Grande Distribution en région. **Son professionnalisme et son dynamisme** nous ont rapidement conquis ! Son coup de cœur ? Notre Riesling Grand Cru Schoenenbourg Millésime 2016 et notre Pinot Noir Cœur de Barrique Millésime 2016.



COLINE STEVENOT-BETTES

Coline nouvelle adopffée du service administration des ventes depuis février 2023. **Souriante, calme et posée**, elle gère avec entrain la partie administrative grande distribution. Son coup de cœur ? Elle a d'ores et déjà posé son dévolu sur le crémant Bio Brut Nature.



THOMAS LOUNNAS

Thomas a rejoint l'équipe de l'emballage en avril. **Motivé, réfléchi**, Thomas est déjà intégré à l'équipe. Son vin coup de cœur : Le Riesling Domaine Familial 2018.



GUILLAUME WURTZ

Guillaume Wurtz a rejoint l'équipe des vignes en mai 2022. **Sillonner notre vignoble par tous les temps**, afin de réaliser les différents travaux de la vigne, font partie de ses missions. Son vin de coup de cœur ? La Cuvée Julien.



CYRIL GUERVIN

Cyril a quant à lui rejoint l'équipe des vignes en tant que tractoriste en avril. Sa mission ? **Découvrir et travailler notre vignoble à tracteur ou à pied**, vignoble, qui nous le rappelons est en conversion bio. Son vin coup de cœur ? Le Riesling Grand Cru Schoenenbourg 2017.



ANTOINE HYNAUX

Antoine nous a rejoint pour une durée de 2 ans le temps de sa formation commerciale à l'IUT de Colmar. **Rigoureux, persévérant, soucieux de nos clients et grandement apprécié de tous ses collègues**, Antoine est déjà « comme un poisson dans l'eau ». Son vin Coup de Cœur: Le Riesling Grand Cru Schoenenbourg Vieilles Vignes.



NAO BOURIT

Bienvenue au bébé de la bande! Il nous a rejoint pour une durée de 3 ans, le temps de sa licence à l'IUT de Colmar. **Décontracté et très à l'écoute des attentes de nos visiteurs, Nao possède déjà un vrai sens commercial**. Son vin préféré : Le Gewurztraminer Grand Cru Brand.



MARIE FEHR

Marie Fehr, jeune stagiaire en marketing et communication, **pleine d'enthousiasme et de dynamisme met en joie nos documents et présentations**. Durant ses 2 mois de stage au sein du domaine, elle va également s'occuper de mettre en place l'organisation des 450 ans du 1^{er} Dopff à Riquewihr, qui se tiendra en juin 2024. Elle a déjà ADopffé notre crémant Wild Brut.



PHILIPPE TEXIER

Philippe est **revenu retrouver ses collègues de travail après avoir profité de 2 ans de retraite** ! Il a retrouvé son ancien poste, qui était de veiller au bon étiquetage de chaque bouteille de crémant. Son crémant coup de cœur ? Le crémant Rosé.



VITICULTURE DURABLE



« Chez Dopff Au Moulin, l'audace familiale alliée à la singularité de nos terroirs nous guident pour cultiver l'avenir »

Cette phrase correspond à nos valeurs et à notre engagement. C'est pourquoi Dopff Au Moulin s'engage dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises ou RSE.

Qu'en est-il des autres labels mis en avant par Dopff Au Moulin, à savoir le label HVE et la conversion vers l'agriculture bio ?



Qu'est-ce que la Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE) ?

Faire de la RSE, c'est transposer les principes du développement durable dans son entreprise.

La Responsabilité Sociétale des Entreprises s'appuie sur trois piliers : le pilier environnemental, le pilier économique et le pilier social avec comme base la norme ISO 26 000.

La Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE), c'est un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capa-



Marlène DOPFF

Etienne-Arnaud DOPFF

Qu'est-ce qu'un vin durable ?

Un vin durable est un vin qui **préserve les ressources, valorise les territoires et permet aux vignerons de vivre de leur passion**. Complet et équilibré, le concept englobe toutes les étapes de la filière, **de la 1^{ère} feuille de vigne à la dernière goutte de vin**, en passant par l'écoconception, les économies d'eau et d'énergie à la cave, le bien-être des salariés, l'intégration territoriale, la transmission et la pérennité des exploitations.

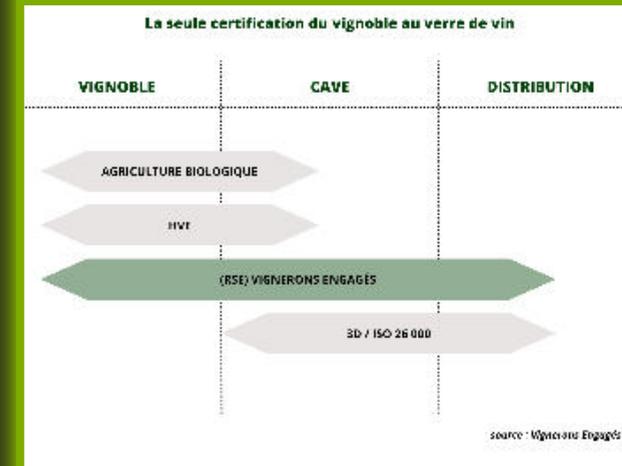
En quoi le vin est-il meilleur ?

Il n'est pas meilleur gustativement, mais les **conditions dans lesquelles il est produit sont meilleures** car elles sont respectueuses des Hommes et de l'environnement.

Afin de nous accompagner dans le développement de notre stratégie RSE, nous avons décidé de travailler avec le collectif «VIGNERONS ENGAGÉS». **Faites connaissance avec eux en scannant le QR code.**



Ce schéma décrit les zones d'influence de chaque label



RECETTE DE PRINTEMPS

Carré d'agneau aux senteurs des foins

INGRÉDIENTS (4 personnes)

1 carré d'agneau de 800gr avec les côtes
50g de thym et de serpelet
Une botte de persil
30g de beurre
Une cuillerée d'huile
Du sel et du poivre
Une poignée de foin
Des ficelles de cuisine

« Je suis un vin qui incarne la vivacité, la jeunesse, le printemps ! La campagne me va très bien : prés fleuris, papillons voletant avec légèreté, ce tableau en tons pastels et lumineux décrit bien mon caractère enjoué et bucolique. J'aime aussi les bords de mer pour ses coquillages, ses crustacés et ses poissons grillés. »
Source CIVA »

NOS CONSEILS GORGÉS DE SOLEIL

- 1 Saler et poivrer le carré d'agneau sorti du frigidaire depuis au moins 1h. Le colorer sur toutes les faces durant environ 5mn dans une poêle préchauffée avec moitié huile, moitié beurre. Faire revenir rapidement le thym et le persil dans la même poêle.
- 2 Sur une table étalez le foin régulièrement en un petit matelas, répartir les herbes poelées au centre, posez le carré d'agneau dessus et enrouler le foin autour pour former un baluchon que vous fermez avec la ficelle. Bien rentrer le foin qui dépasse du carré.
- 3 Posez le carré d'agneau sur une plaque couverte d'aluminium au four préchauffé à 150° pour 15mn.
- 4 Concocter une sauce rapide à base de fond de veau et de vin blanc dans la poêle où a rôti le carré, les herbes et les graines de coriandre, en incorporant à la fin 10g de beurre.
- 5 Pour servir, apportez sur la table le baluchon de carré d'agneau, coupez les ficelles et découpez les cotelettes.



Chaque plat ADopffe son vin...

Le visuel : Robe jaune léger, reflets lumineux.

L'olcatif : Expressif et typé avec des notes de fleurs blanches.

Le gustatif : Le vin est sec, vineux et gourmand avec une acidité droite. Des arômes de fleurs blanches et de fruits jaunes se mêlent dans une finale harmonieuse et de grande fraîcheur.

RECETTE D'ÉTÉ

Bar grillé à la plancha avec ses légumes du soleil

INGRÉDIENTS (4 personnes)

4 portions de bars (400/600g)
1 poivron rouge
1 poivron jaune
1 poivron vert
2 filets d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de romarin
1 citron jaune
Fleur de sel
Poivre du (Dopff) Moulin ;)

« Je suis un vin des beaux jours lorsque les tables se dressent dans les jardins, que les glaçons s'entrechoquent et que les braises crépitent. Je suis une brise d'été dont on apprécie la fraîcheur. J'aime la gaieté des couleurs vives, la douceur d'un bord de mer et le croquant des légumes. »
SourceCIVA »

NOS CONSEILS GORGÉS DE SOLEIL

- 1 Préchauffez le four à 210°.
- 2 Lavez les poivrons, déposez-les entiers dans un plat, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive et faites-les griller 20 à 25 min, en les retournant sur toutes leurs faces.
- 3 A la sortie du four, couvrez-les d'un linge propre et laissez refroidir 10 min pour les peler plus facilement.
- 4 Épépinez-les et taillez-les en lanières. Puis dans une poêle, versez un filet d'huile et faites sauter rapidement les poivrons. Réservez au chaud.
- 5 Cuisez les bars environ 20 min à la plancha. Saupoudrez de curcuma, assaisonnez de fleur de sel, de poivre et de romarin.
- 6 Servez avec les poivrons et arrosez de citron.



Chaque plat ADopffe son vin...

Le visuel : Couleur rose framboise, belle brillance

L'olcatif : Expressif et fin avec des notes de groseilles et de framboise

Le gustatif : L'attaque est soyeuse, le vin est vineux, complexe et fruité avec une acidité droite et longue. La finale est d'une grande fraîcheur.

Dopff

forts de nos racines
fiers de nos vins



Pionniers par Nature

ALSACE - RIQUEWIHR - FRANCE

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

LA FAMILLE S'AGRANDIT

Aux grands événements, des flacons d'exception...

Chez Dopff Au Moulin, nous avons toujours su que les moments les plus importants de la vie méritent une attention particulière, et **quoi de mieux pour célébrer ces moments que de partager une bouteille de notre crémant Cuvée Julien en grand format ?**

Nous sommes ravis de vous présenter deux nouveaux formats pour notre célèbre Cuvée Julien : le Jeroboam de 3 litres et le Mathusalem de 6 litres accompagnés de leurs coffrets en bois.

Ces bouteilles sont plus qu'un simple contenant, elles sont un symbole de partage, de **générosité** et de **célébration**. Le **Jeroboam** et le **Mathusalem** sont parfaits pour les **grandes occasions**, qu'il s'agisse d'un mariage, d'un anniversaire ou même de l'arrivée d'un nouveau-né dans la **famille**. Les bulles légères de notre Cuvée Julien sont l'accompagnement idéal pour ces moments de joie et de bonheur.

LE VISUEL : Robe or pâle et reflets clairs, fines colonnes de bulles.

L'OLCATIF : Frais et élégant, avec une discrète pointe de fleurs et de fruits secs.

LE GUSTATIF : Une note généreuse et fraîche au palais. Toute la finesse du Pinot Blanc et le corps de l'Auxerrois magnifiés par la méthode traditionnelle.



TOUS EN BARRIQUE

Contrairement à un élevage en cuves inox ou béton, plus hermétiques, l'élevage du vin **en fût de chêne** permet des **échanges entre l'air et le vin**. La porosité naturelle du bois entraîne une micro-oxygénation qui **modifie la structure du vin**, amène du gras et le rend plus complexe.

Le fût possède, par ailleurs, **ses propres tanins**, appelés tanins ellagiques. Ils vont se combiner à ceux déjà présents dans le vin et se transformer. Au final, le vin est **plus souple, plus rond et plus stable**.

Enfin, l'élevage en fût de chêne permet d'apporter de **nouveaux arômes**. Les fûts peuvent libérer des notes de **vanille, de cannelle, de café, de cacao ou encore, plus soutenues, des notes grillées et fumées**.

Bénéfiques dans certains cas, ces saveurs boisées ne **subliment pas tous les vins**. Un passage en fût de chêne est donc loin d'être obligatoire.

Mais il s'avère intéressant pour certains cépages ou assemblages, qu'ils soient d'ailleurs **blancs ou rouges**.

Chez Dopff Au Moulin, nous avons un **parc de pièces bourguignonnes, et muids et demi-muids**, que nous utilisons pour vous proposer une autre facette de certains cépages.

Dans la gamme des pinots Gris, nous vinifions des Pinot Gris issus du Grand Cru Schoenenbourg en demi-muids et d'autres en cuve inox. Les deux cuvées étant actuellement disponibles à la vente en millésime 2020,

Venez les déguster pour vous faire votre propre idée

Pinot Gris Coeur de Barrrique 2020

LE VISUEL : Belle robe jaune or.

L'OLFACTIF : Élégant et complexe avec des notes florales, boisées et de fruits secs.

LE GUSTATIF : Attaque ample et riche, le vin est sec avec un équilibre des saveurs chaleureux, suave et une belle longueur. Aromatique complexe avec des notes boisées et toastées. L'acidité est droite et tendue donnant une grande sapidité au vin. **Accompagne avec bonheur les poissons grillés et les viandes blanches. Ce vin est vivant, il n'a subi ni collage, ni filtration.**

Pinot Gris Grand Cru Schoenenbourg 2020

LE VISUEL : Belle et brillante robe jaune or.

L'OLFACTIF : Élégant et expressif sur des notes de poire, de fruits sec et de fumé.

LE GUSTATIF : Attaque ample, le vin est corsé et racé avec une belle complexité tout en harmonie. Des notes de fruits sec se mêlent aux épices et au fumé, l'acidité est fine et saline, de beaux amers laissent en finale un vin très digeste. **Accompagnera avec finesse un foie gras, des volailles rôties, des cailles farcies ou un risotto aux morilles. Sa personnalité marquera les tables les plus raffinées.**





forts de nos racines
fiers de nos vins



Conçu à Riquewihr par la pétillante équipe du domaine
Conception : Marie FEHR

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