

# Vins d'ALSACE



## Les Pinots Gris



Séance du 10 février 2022

Samuel BERNARD

## Histoire :

Les Celtes ont peuplé l'Alsace durant deux millénaires. Très vite, ils ont appris à tirer parti des raisins que produisaient les vignes sauvages répandues dans les forêts rhénanes. Cependant, ce n'est qu'après la conquête romaine, que la culture de la vigne a commencé.

Au Vème siècle, l'invasion des Germains est à l'origine d'un déclin passager de la viticulture.

Mais lors de la christianisation, sous l'impulsion des monastères, les vignobles reprennent une importance croissante. Des documents antérieurs à l'an 900 mentionnent déjà plus de 150 localités où l'on cultive la vigne.

C'est au XVIème siècle que le développement va atteindre son apogée grâce à l'ouverture du Rhin au transport fluvial.

Au XVIIème siècle, la guerre de Trente ans ravage la région et il faut attendre le XIXème siècle pour retrouver une certaine prospérité. Mais l'extension du vignoble, qui atteint 30 000 ha en 1828, se fait malheureusement sur la base de cépages communs et en plaine, davantage que sur les coteaux.

L'invasion du phylloxera, l'apparition de maladies parasitaires, l'annexion allemande de 1871 à 1918, perpétuent les difficultés. Mais, le vignoble alsacien renaît au lendemain de la première guerre mondiale.

Après 1945, une politique est mise en œuvre avec la délimitation de l'aire de production et la fixation de règles strictes de production.

Puis naît l'idée d'une Appellation d'Origine Contrôlée (la fameuse AOC) qui aboutira en 1962, suivie de près par la création d'un Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA) en 1963.

En 1975 création de l'A.O.C « Alsace grand cru » et en 1976 de l'A.O.C « Alsace crémant ».

Mars 1984 paraît le décret délimitant les mentions « Vendanges tardives » et « Sélection de grains nobles ».

Aujourd'hui, l'Alsace compte environ 15 500 hectares de vignes.

Ce début de XXIème siècle est certainement en train d'amener les viticulteurs à un tournant : celui d'un vin plus écologique, biologique, etc. Ce qui est sûr, c'est que le vignoble est aujourd'hui une industrie puissante, source de richesse pour la région et vecteur touristique grâce notamment à la Route des Vins.

## Géographie :

Au pied des Vosges, sur les départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin, le vignoble alsacien s'étend sur 120 km de long et entre 4 à 20 km de large, de Marlenheim au nord jusqu'à Thann au sud.

Il est planté à une altitude qui varie entre 150 et 400 m sur les collines sous-vosgiennes qui font face à la plaine d'Alsace et au Rhin. Dans le nord, proche de la frontière avec l'Allemagne, une petite enclave forme le vignoble de la région de Wissembourg.

## Climat :

Malgré une situation très septentrionale, le vignoble alsacien bénéficie de conditions climatiques privilégiées.

Le massif montagneux des Vosges protège le vignoble de l'influence océanique. La région connaît peu de précipitations (les plus faibles de France, 459 à 500 mm d'eau par an) et un

bon ensoleillement.

Le climat est de type semi-continental avec des hivers froids, des étés chauds, orageux, et un automne beau et sec.

Aussi, les expositions variées du vignoble, la proximité d'un cours d'eau donnent naissance à des micro-climats.

## Géologie :

La construction géologique du terroir alsacien est le résultat d'une lente transformation du massif vosgien, qui s'étend depuis l'ère primaire jusqu'au quaternaire. De chaque cote du Rhin, deux massifs se font face, les Vosges sur la rive française et la forêt noire sur la rive allemande. Lorsque le massif alpin se forme plus au sud, le vieux massif hercynien se soulève et s'effondre en son centre pour former le rift rhénan ou coule actuellement le fleuve. Un vaste réseau de failles est apparu et une mosaïque de sols très variés se sont plus ou moins enfoncés, comme les touches d'un piano, créant des collines des cavités des terrasses. La complexité géologique de l'Alsace est à l'origine de la multiplicité des sols et de la diversité des terroirs viticoles. De nombreux types de sols: calcaires, argilo-calcaires, marneux, argilo-marneux, marno-calcaires, granitiques, schisteux, gréseux, sols de loess et de lehms, sols alluviaux, composent les terroirs alsaciens. Les caractéristiques minérales de ces sols ont une influence sur les cépages.

Un même cépage planté l'un sur un sol calcaire, l'autre sur un sol gréseux, donnera des vins d'expressions différentes. Les vins sont marqués par le terroir.



## Cépage Pinot Gris :

Vous avez sans doute déjà constaté la mention « Tokay Pinot Gris » sur certaines étiquettes de vin d'Alsace. Aujourd'hui (et depuis 2007), les pinots gris d'Alsace ne portent plus la mention « Tokay », réservée désormais à la Hongrie pour ses vins liquoreux. Ils portent désormais la seule mention de « Pinot gris ». Voici quelques informations sur cette évolution !

Tout d'abord, sachez que le pinot gris, cépage Alsacien, serait originaire de la ville de Tokay en Hongrie : il aurait été importé au XVI<sup>ème</sup> siècle, en raison de l'engouement pour le vin liquoreux hongrois produit à partir du cépage Furmint, le Tokay. Si l'origine Hongroise du cépage pinot gris explique qu'il ait été appelé Tokay, les 2 vins sont bien différents.

En 1984, les Hongrois se plaignirent devant la commission européenne de l'utilisation jugée abusive du terme Tokay pour le pinot gris d'Alsace.

Pour avoir l'exclusivité du terme tokay, les Hongrois ont renoncé à l'utilisation du terme Médoc sur certains de leurs vins, terme réservé à l'AOP Bordelaise.

Pendant une période de transition, les Alsaciens furent autorisés à indiquer la mention « tokay pinot gris » sur leurs étiquettes... jusqu'en avril 2007.

Depuis cette date, la seule mention « Pinot Gris » est autorisée sur les pinot gris d'Alsace.

Les terrains argilo-sableux, schisteux et argilo-calcaires, conviennent bien au Pinot gris.

Le pinot gris est un cépage gris au caractère généreux qui développe une opulence et une saveur caractéristique. Charpenté, rond et long en bouche, il présente des arômes complexes de sous-bois parfois légèrement fumés ou floraux.

# Domaine Antoine STOFFEL, Antoine et Annick STOFFEL à Eguisheim

Eguisheim est l'un des plus beaux et typiques villages d'Alsace avec ses maisons à colombages, son tour de ville le long des remparts et son château des Comtes sur la place centrale. La ville est entourée de collines recouvertes de vignes et est surplombée par les Trois-Châteaux qui veillent sur elle. Au IV<sup>e</sup> siècle, les Romains plantèrent les premières vignes sur une terre riche et fertile. Le domaine produit des grands crus Eichberg "coteau des chênes" et Pfersigberg "coteau des pêcheurs".



## Présentation du domaine :

C'est actuellement la 5<sup>ème</sup> génération à cultiver la vigne mais la 3<sup>ème</sup> à produire du vin dans le berceau du vignoble d'Alsace, Eguisheim.

En 1960, Antoine Stoffel reprend les rênes des vignes familiales et souhaite valoriser son travail de la vigne en produisant lui-même son nectar. C'est ainsi, qu'en 1964, le 1<sup>er</sup> millésime est vinifié. Pour cela il fallait construire une cave. Situé en dehors du centre historique du village, le domaine Antoine Stoffel est né.

L'amour du vin se perpétue de génération en génération, en effet la fille d'Antoine, Annick, rejoint le domaine en 1989.

Puis en 2015, Matthieu, petit-fils d'Antoine et fils d'Annick, s'associe dans cette entreprise familiale. Depuis 2017, le domaine s'est engagé dans l'agriculture biologique, pour avoir une meilleure expression du terroir et respecter au mieux la diversité des sols. C'est en 2020 que les premiers vins seront certifiés biologiques.

Situées aux pieds des Vosges, les vignes bénéficient d'un microclimat semi continental, protégées des aléas climatiques par les cols Vosgiens d'un côté et la Forêt Noire de l'autre versant. Le Grand Cru Eichberg est leur fleuron. Situé sur les coteaux surplombant Eguisheim, il exprime l'excellence des vins sur un terroir marno-calcaire.

Aujourd'hui, l'exploitation compte 8 hectares, étalés sur 4 communes aux alentours. Elle élabore la gamme complète des vins d'Alsace avec 9 cépages, déclinés sur une gamme Tradition, Terroir & Lieux-dits, Grand Cru et Vendanges Tardives, ainsi que les Crémants d'Alsace (cépages : 2% Sylvaner, 15.5% Pinot Blanc Auxerrois, 13.5% Riesling, 7% Riesling GCru Eichberg, 13.5% Pinot Gris, 4% Pinot Gris GCru Eichberg, 4% Muscat, 9% Gewurztraminer, 18% Gewurz GCru Eichberg, 3% Chardonnay et 2.5% Pinot Noir).

## Conduite de la vinification :

Les vendanges se font exclusivement à la main, permettant de pouvoir sélectionner les meilleures grappes. Suit le pressurage durant 4 heures. Les jus vont ensuite dans des cuves inox thermo régulés, où a lieu le dépôt durant 24 heures, puis le débourage (on enlève les dépôts grossiers de bas de cuve) mise en cuve (foudres, cuves inox ou barriques selon les vins).

La fermentation alcoolique peut durer 3 semaines à 3 mois selon l'objectif et les conditions. Elle ne dépasse pas 1 mois pour les Pinot Gris. Pas de levurage.



Annick laissait davantage de sucre résiduel (22g/l jusqu'à 2019), 2020 est à 10g sous la méthode Mathieu.

Soutirage après fermentation et mise en cuve. La Malo se fait ou pas, quelques fois durant la fermentation alcoolique. Elle n'est pas recherchée quand les vins sont peu acides.

Filtration et mise en bouteille.

### Les vins présentés :

- Pinot Gris Hohrain 2016 : 11€ n° 3

Exposition : Coteau plein Nord assez frais, 280 m d'altitude, argilo-caillouteux.

Charpenté, rond et long en bouche, ce Pinot gris offre des arômes de sous-bois et développe une opulence, une saveur caractéristique.

Accord mets et vins: Ce vin est idéal sur un foie gras mi-cuit, une terrine de volaille ou un confit de canard avec ses pommes de terres sautées aux herbes.

Température de dégustation : 9°C. Durée de conservation : 5 à 7 ans.

- Pinot Gris Grand Cru Eichberg 2019 (colline des chênes): 13€ n° 4

Exposition : Parcelle plein Sud, marnes calcaires.

Robe or, nez intense et complexe (fumé, fruité). En bouche, retour des notes fumées, un côté mielleux relevé par une belle acidité qui procure au vin une agréable longueur. Riche, puissant, ce vin mielleux et soyeux est une réelle gourmandise. 2 étoiles au Guide hachette 2020.

Accord mets et vins : A déguster sur un foie gras, un chevreuil sauce chasseur accompagné d'airelles, ou encore sur des coquilles St Jacques poêlées...

Température de dégustation : 9°C. Durée de conservation : 7 à 10 ans.

Vente 70% aux particuliers et livraisons en directe (Covid a changé les modes de distribution), 10% sont exportés.



# Domaine Paul SPANNAGEL à Katzenthal à côté de Colmar



## L'histoire du domaine :

1598 :Jean SPANNAGEL, est le premier du nom à être mentionné à Katzenthal. Les Spannagel, durant quatre siècles, sont au service de la vigne et du vin comme vigneron, gourmet, tonnelier...

C'est au 17<sup>ème</sup> siècle qu'ils louent des vignes des barons de Ratsamhausen au pied du vénérable château du Wineck. Parallèlement, ils occupent au 17 et 18<sup>ème</sup> siècles l'office de Bourgmestre de Katzenthal et celui de Prévot de la seigneurie de Hohlandsbourg, tant à Katzenthal qu'à Niedermorschwihr le bourg voisin.

1897 Joseph SPANNAGEL, vigneron et gourmet en vins, construit la maison actuelle au 1er Grand Rue à Katzenthal.

1900 Xavier SPANNAGEL vend du vin sur les places de Colmar, Strasbourg et Mulhouse.

1923 Henri SPANNAGEL maintient l'exploitation malgré les malheurs de la Guerre Mondiale où Katzenthal a été durement touché.

1960 Marie-Thérèse et Paul SPANNAGEL développent la mise en bouteille à la propriété et la vente directe en tant que Vignerons-Récoltants.

1988 Depuis c'est toujours la même détermination qui anime Claudine et Yves SPANNAGEL à rester vignerons, à exercer leur métier avec passion, amour et respect pour la terre, la vigne et le vin.

2011 Jérôme rejoint l'exploitation après des études professionnelles au lycée viticole de Rouffach. Obtention d'un BTS Vins et Spiritueux, complété par la suite par deux années en contrat de professionnalisation.

2013 Marie, la cadette de la famille, a trouvé une place de choix grâce à sa Licence Professionnelle en Œnotourisme à l'Université de Nîmes (Gard).

## VINIFICATION EN BLANCS :

Contrôle des maturités avant récolte.

Passage dans les vignes avec prélèvements de baies : contrôle des degrés par réfractométrie, contrôles par cépages et appellations, 7 cépages = 7 niveaux de maturités entre cépages précoces et tardifs.

Contrôles par terroir : terroirs précoces et terroirs tardifs.

Une grande majorité de vendanges manuelles. Vendanges mécaniques sur quelques parcelles de plaine (vins d'entrée de gamme).

Pressurage : Pressoir pneumatique. Montée en pression par paliers entre 2 et 4 heures.

Débourbage : entre 24 et 48 heures selon l'état sanitaire de la récolte. Sulfitage : doses modérées.

Fermentation alcoolique : contrôle des températures 20°, refroidissement possible.

Fermentation malo lactique : selon les années et acidités.

Fin de F.A. puis 1er Soutirage : des lies grossières. Elevage sur lies fines : de 3 à 4 mois (en partie en foudre bois et cuves inox) pas d'élevage en barriques. 2ème soutirage + filtration dégrossissante.

Dégazage naturel des vins avec le réchauffement de la cave et l'élévation des températures (printemps).

1ère mise en bouteilles : Avril/Mai, 2ème mise en bouteilles : Juillet/août avec filtration sur plaques cellulose.

Bouchage : bouchons reconstitués pour la gamme Tradition, bouchons naturels 1er choix et qualité supérieure pour les Grands Crus (pas d'obturateurs synthétiques).

Stockage et vieillissement des vins en cave souterraine et climatisée, en moyenne 3 à 4 millésimes en cave.

Selon Yves, la colonne vertébrale d'un vin est son acidité.

### Les vins présentés :

- Pinot Gris Tradition 2019 (demi-sec): 9.5€ n° 2

Commentaires de dégustation : La teinte est dorée et brillante, agréable au regard. Le nez s'ouvre sur des notes d'abricots, d'épices et de fruits secs. La bouche est droite et intense avec une sucrosité qui arrive uniquement sur la finale et reste discrète. Ce pinot gris vous charmera sur des terrines, des poissons en sauce, des viandes blanches, Côtes de veau aux champignons.

Terroir : Terroir situé sur la commune d'Ingersheim, Niedermorschwihr et de Katzenthal.

Appellation: AOC Alsace Cepage : Pinot Gris Pourcentage encépagement : 16 %

Type de sol : Sol brun calcique sur alluvions et sol graveleux

Entretien du sol : Enherbement et labour. Surface : 65 ares. Densité : 4500 pieds/ha

Taille : Guyot double arquée Porte-greffe : 3309 et SO4

Age de la vigne : 32 ans

- Pinot Gris Grand Cru Kaefferkopf 2019 (doux): 17.5€ n° 5

2 étoiles au Guide hachette 2021.

Commentaires de dégustation : Alliant au nez les fruits mûrs et des touches fumées, ce Pinot Gris offre une attaque fraîche et se développe avec ampleur et rondeur.

Accords mets et vin: Apéritif, Cakes, coquilles Saint Jacques poêlées au beurre d'escargot, quiches et feuilletés, viandes blanches grillées, risottos.

Terroir : Le Grand Cru Kaefferkopf Paul SPANNAGEL repose sur un coteau d'exposition sud-est, l'un des meilleurs du ban d'Ammerschwih. Il bénéficie d'une réputation très ancienne qui en fait l'un des fleurons du vignoble alsacien. La complexité du terrain alliée à la qualité du climat, font du Kaefferkopf un terroir en mesure de faire rimer élégance et puissance aromatique.

Appellation : AOC Alsace Grand Cru Cepage : Pinot Gris Commune : Ammerschwih Lieu-dit : Kaefferkopf

Type de sol : Sol brun calcique Surface : 28 ares. Densité : 4500 pieds/ha. Taille : Guyot double arquée Porte-greffe : 5 BB

Age de la vigne : 36 ans Vendange manuelle à 100



## Domaine Rieflé à Pfaffenheim

Six générations perpétuent la tradition viticole familiale établie depuis 1850. A partir des années quatre-vingts, Annick et Jean-Claude Rieflé, entourés d'une équipe de collaborateurs passionnés, ont su saisir les opportunités induites par la construction européenne et par les prémices de la mondialisation pour faire découvrir les Alsace du domaine à de nouveaux consommateurs. Leurs deux fils, Thomas et Paul, ont rejoint le domaine en 2009 et 2010. Thomas gère le vignoble et Paul est en charge du développement.

### Des valeurs humanistes et citoyennes :

Les deux frères, sensibles aux valeurs humanistes et citoyennes et confrontés aux réalités d'un marché global, ont décidé d'appliquer concrètement la célèbre citation d'Antoine de Saint-Exupéry : "on n'hérite pas la terre de nos ancêtres, on l'emprunte à nos enfants".

Ils ont donc fait évoluer et certifier l'intégralité du vignoble selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique.

Outre le respect du sol, de la flore, de la faune et de la santé, l'agriculture biologique est aussi l'outil adéquat pour que les vins expriment les caractères des nombreux terroirs dont profite le Domaine Rieflé sur les 23Ha que compte le domaine.

Ils placent également l'Homme et la précision de ses gestes au centre de la création de grands vins. Les travaux manuels sont confiés à une association locale d'aide à la réinsertion professionnelle, inscrivant par la même occasion le domaine dans une démarche humaniste et solidaire locale.

Cette approche cohérente et moderne de la viticulture, est finalement créatrice d'une Identité forte, valeur non délocalisable et gage de pérennité dans un monde en mouvement.

### Leur crédo :

« Nous nous efforçons de satisfaire nos clients dans le monde avec des vins d'Alsace reflétant leurs terroirs d'origine. Ces vins doivent correspondre à leurs styles de vie et à leurs moments de bonheurs, que ceux-ci soient : CONVIVIAUX, FESTIFS, EXCEPTIONNELS ».

### Les terroirs :

Le vignoble est fragmenté en plus de 70 parcelles conduites au cas par cas, selon leurs caractéristiques, de manière à créer le lien au terroir de chaque cuvée. Pour maintenir ce lien, signature des grands vins, l'équilibre si fragile du sol doit être préservé en alternant labour, enherbement naturel et apport de compost. Conformément à la charte AB, aucun pesticide (produit chimique de synthèse) n'est utilisé pour traiter le vignoble.

Des sols vivants grâce aux couverts végétaux permanents pour remédier aux problèmes induits par le réchauffement climatique. Les légumineuses captent l'azote atmosphérique pour le restituer plus tard en se décomposant, les radis décompactent la terre, les plantes absorbent des excès de cuivre. La structure du sol s'améliore aussi grâce à l'enrichissement en matière organique. Le tapis végétal lutte contre l'effet du rayonnement solaire, garde la fraîcheur, limite l'érosion, enrichie le milieu. En se décomposant par l'action des insectes, cette matière organique se transforme en minéraux assimilables par la vigne.

**La biomasse d'un sol vivant est capable de rendre assimilable par la vigne les minéraux que l'on va retrouver dans le vin et que le palais va percevoir. C'est ce qui confère le touché en bouche.**

La vigne trouve alors un environnement propice pour développer son système racinaire directement au contact des oligo-éléments et des minéraux du sol et du sous-sol. Elle échappe ainsi aux influences extérieures en puisant ses forces en profondeur, dans un environnement où la température et l'hygrométrie varient peu, garantissant typicité, structure acide et complexité des vins millésime après millésime.

Enfin après tant d'efforts, chaque raisin mérite de passer dans des mains humaines lors de la récolte. C'est pourquoi ils s'interdisent l'utilisation de la machine à vendanger, évitant ainsi l'altération des raisins et la détérioration des sols par tassement.

Faiseurs de vins, une expression qui n'existe pas en France pourtant employée hors de nos frontières.

Le Grand Vin naît dans le vignoble ! Le travail du maître de chai se résume à conduire la manipulation des raisins entiers et leur pressurage de la manière la plus douce possible afin d'extraire un jus riche en polyphénols. Puis son travail consiste simplement à surveiller la transformation du moût de raisin en vin dans les foudres de chêne centenaires ou les cuves en acier inoxydable.

Ce phénomène magique est possible grâce aux levures naturellement présentes (indigènes) sur les pellicules des raisins qui, par une complexe alchimie révèlent à l'homme les subtilités des nuances qualitatives du vin. Elles font pleinement partie du terroir et sont propices à l'achèvement de fermentations longues et d'élevages sur lies fines. Moins performantes que leurs cousines sélectionnées en laboratoire, elles apportent en revanche complexité aromatique et finesse aux vins.

Une fois la fermentation achevée au bout de quelques semaines à plusieurs mois, les vins sont soutirés puis leurs lies fines remises en suspension. Les levures formant la lie, continuent d'interagir avec le vin en libérant leurs acides aminés qui participent activement à la qualité globale du vin.

A la fin de l'élevage, les vins sont clarifiés naturellement et mis en bouteilles après filtration sur de la terre de diatomée, une roche sédimentaire siliceuse d'origine organique et fossile. Usage du soufre (SO<sub>2</sub>), produit naturel déjà utilisé durant l'antiquité et pouvant être naturellement présent dans le vin. Utilisé à bon escient, à petites doses, il évite l'oxydation prématurée du vin et constitue donc la meilleure garantie pour lui permettre de voyager dans le temps mais aussi dans l'espace, notamment pour toutes les bouteilles qui s'exportent dans des pays lointains.

### Les vins en présentés :

- Côte de Rouffach 2019, une invitation à un Bonheur Festif : 14€ n° 1

Sensations : Ce CÔTE DE ROUFFACH, issu principalement du cépage Pinot Gris s'exprime au nez sur les fruits blancs à noyaux (abricot, pêche). C'est un vin sec, concentré et gras marqué par une fine trame acide typique des argilo-calcaires de la Côte de Rouffach.

Accords mets/vins : Ce grand vin de la CÔTE DE ROUFFACH, pourra s'essayer sur des plats crévés et des fromages forts. Il se marie également avec le foie gras de canard.

Terroir : Les terroirs du Domaine Rieflé se situent dans les environs des communes de Pfaffenheim, Rouffach, Westhalten et Soultzmatt, sur les champs de fractures des failles de Marbach et de l'Ohmbach. Ils forment une mosaïque de compartiments géologiques très morcelés. La CÔTE DE ROUFFACH regroupe sous sa bannière des terroirs massifs, souvent calcaires et filtrants. Ils offrent puissance, chaleur et minéralité aux vins qu'ils engendrent. Ce PINOT GRIS provient du Lieu-dit Hoel,

terroir sédimentaire de lœss.

Service : 10 à 12°C, alcool : 14,5°, acidité en tartrique : 6 g/l, sucre résiduel : 3 g/l

- Grand cru Steinert 2018, une invitation à un Bonheur Exceptionnel: 26€ n° 6

Sensations : Le toucher de bouche de ce vin est aussi ferme et aéré que la structure de sol calcaire du Grand Cru Steinert pourrait le suggérer. Sec au palais, il développe des arômes raffinés de fleurs des champs et de fruits blancs juteux.

Accords mets/vins : Ce vin ira avec une belle viande blanche mais vous pourrez également l'essayer sur un steak de thon bien accommodé.

Terroir : Le nom STEINERT évoque l'aspect pierreux de ce terroir, orienté vers la lumière du soleil levant, face à la plaine d'ALSACE, au Rhin et à la Forêt Noire. Le sol est composé de calcaire très dur, homogène, sec et filtrant reposant directement sur la roche mère de calcaire oolithique qui affleure par endroits en surface. Les oolithes sont des petits grains en forme d'œufs de poissons, formés à la surface des roches par des microfossiles marins. Les vins issus du Steinert se caractérisent à la fois par leur puissance et par leur finesse souvent soulignée par des notes mentholées.

Service : 10 à 12°C, alcool : 13,5°, acidité en tartrique : 7 g/l, sucre résiduel : 11 g

Calcaire oolithique du grand cru Steinert



Profil du Côte de Rouffach



Remerciements à Marie-Line qui a traité la première partie du dossier : l'histoire, géographie, climat, géologie et cépage du vignoble Alsacien.

Remerciements aux vignerons Alsaciens qui nous ont réservé un accueil extrêmement chaleureux.

*Bonne dégustation !*