



MAISON JEAN HUTTARD

10, ROUTE DU VIN, 68340 ZELLENBERG, FRANCE / CONTACT@ALSACE-JEAN-HUTTARD.FR / +33 (0)3 89 47 90 49



[FACEBOOK.COM/JEANHUTTARD](https://www.facebook.com/jeanhuttard)



[INSTAGRAM.COM/MAISON JEAN HUTTARD](https://www.instagram.com/maisonjeanhuttard)



[TWITTER.COM/JEANHUTTARD](https://www.twitter.com/jeanhuttard)



[WWW.ALSACE-JEAN-HUTTARD.FR](http://www.alsace-jean-huttard.fr)



Jean Huttard

1860-2020

160 ANS D'HISTOIRE ET DE PASSION

“NOTRE PASSÉ RÉVÈLE NOTRE FUTUR

Tout commence en 1860, lorsque Jean Baptiste, jeune propriétaire de vignes, de forêts et de vergers se lance dans la vinification du vin et de sa commercialisation. **Une histoire naît et se transmet simplement de père en fils.** Au début du XXème siècle, Charles pressent l'impact touristique de la route des vins ; il quitte le centre du village pour acquérir une maison aux abords de celle-ci. Le passage constant permet d'acquérir une clientèle, attirée par la beauté des lieux et désireuse de s'approvisionner en vins, à une époque où la polyculture reste encore la règle.

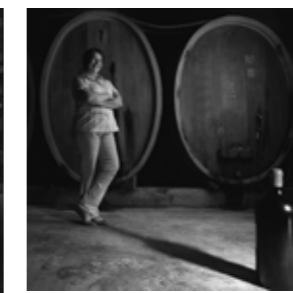
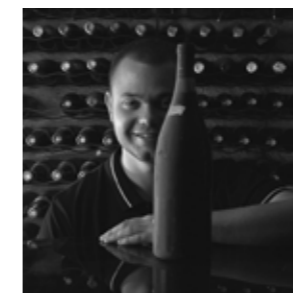


TOUT SE DÉVELOPPE À LA FIN DES ANNÉES 40.

La Marque Jean Huttard est créée et le vignoble restructuré. Jean Jacques se dépense sans compter pour asseoir une exploitation viticole viable et devient un précurseur à bien des égards. Après avoir assumé le passage de la mise en bouteille de la totalité des vignes à la propriété, il est **l'un des premiers à pratiquer l'enherbement des vignes vers 1950**, attitude révolutionnaire à l'époque et démarche s'inscrivant dans une logique de culture raisonnée. **Il fait ensuite partie des cinq producteurs historiques alsaciens à lancer l'appellation Crémant d'Alsace en 1974.** Il est également le premier à planter des parcelles de Chardonnay pour une élaboration exclusive en AOC Crémant d'Alsace.



“ Nous travaillons dans le sillon des générations précédentes ”



Dans les années 1980, Jean Claude et Martine prennent la relève. Ils exploitent 8 hectares de vignes et deviennent **“Vigneron Indépendant”** (nous travaillons nos vignes, élevons nos vins et ne vendons uniquement que notre propre production). Reprenant la politique de qualité de son père, Jean Claude limite volontairement les rendements. Nous produisons principalement des micro-cuvées issues de parcelles spécifiques : Lerchenberg - Burgreben - Grand Cru Sonnenglanz - Grand Cru Mandelberg - Grand Cru Schoenenbourg - Vendanges Tardives. Martine développe l'œnotourisme à la propriété et la clientèle particulière via les Salons dans toute la France.

La Maison Jean Huttard prend un nouveau souffle avec l'arrivée d'Hélène et d'Antoine en 2015 et 2016 pour porter haut les valeurs de notre Maison et de notre région. Complémentaires, Antoine s'occupe des vignes et des vinifications quand Hélène se charge de la commercialisation et du marketing. Innovation, jeunesse, expérience et rigueur sont les armes d'Antoine & d'Hélène qui **travaillent pour vous offrir le meilleur de nos vignes** dans le respect de l'Homme, de nos Terroirs et de nos Paysages.

2018 : nouvelle aventure pour notre Maison, tout en conservant les idées initiées dans les années 50 et 80. Un pari sur l'engagement d'une agriculture durable, du plaisir de travailler la vigne, de la diversité ; ce pas, ce choix qui nous mène tout naturellement vers l'Agriculture Biologique.

2020 est l'année du renouveau, de la valorisation et de la mise en lumière des générations précédentes. **Voilà 160 ans que la Maison Jean Huttard crée des vins purs, de terroirs dans le simple but d'émerveiller vos papilles.** Pour cette 160ème année, nous avons fait le pari de moderniser notre espace de travail, mais également l'espace Accueil. Cette rénovation est le reflet de nos personnalités et se veut durable, écologique et contemporaine. Ce nouvel environnement préserve l'histoire de notre maison et nous y puisons l'énergie et le savoir des générations précédentes.

UN REGARD ATTENTIF SUR LA NATURE



*“ Quand l'Homme
accompagne
la nature pour
révéler les terroirs ”*



Le vignoble alsacien, installé sur le Piémont des Vosges est abrité des influences océaniques par ce massif et cette barrière naturelle participe au climat si particulier de l'Alsace. Notre vignoble jouit d'une faible pluviométrie (600 à 650 mm par an), favorisant ainsi la qualité des raisins et permettant un meilleur contrôle des maturités pour l'obtention de grands vins.

Situé au cœur de l'Alsace viticole, entre Riquewihr et Ribeauvillé, Zellenberg est considéré au Moyen-Age, comme un village viticole renommé. Implantée dans ce petit village depuis de nombreuses générations, **la Maison Jean Huttard exploite 8 hectares de vignes en Agriculture Biologique sur 45 parcelles différentes.** Cette mosaïque de terroirs nous permet de travailler différentes typologies de sols, tels qu'argilo-calcaire, marno-calcaire, marno-calcaro gréseux, argilo-marneux ou marno-gréseux. Cette diversité géologique couplée au travail ardu de l'Homme, favorise la production d'une grande palette de vins.



NOTRE TRAVAIL : PATIENCE ET PASSION

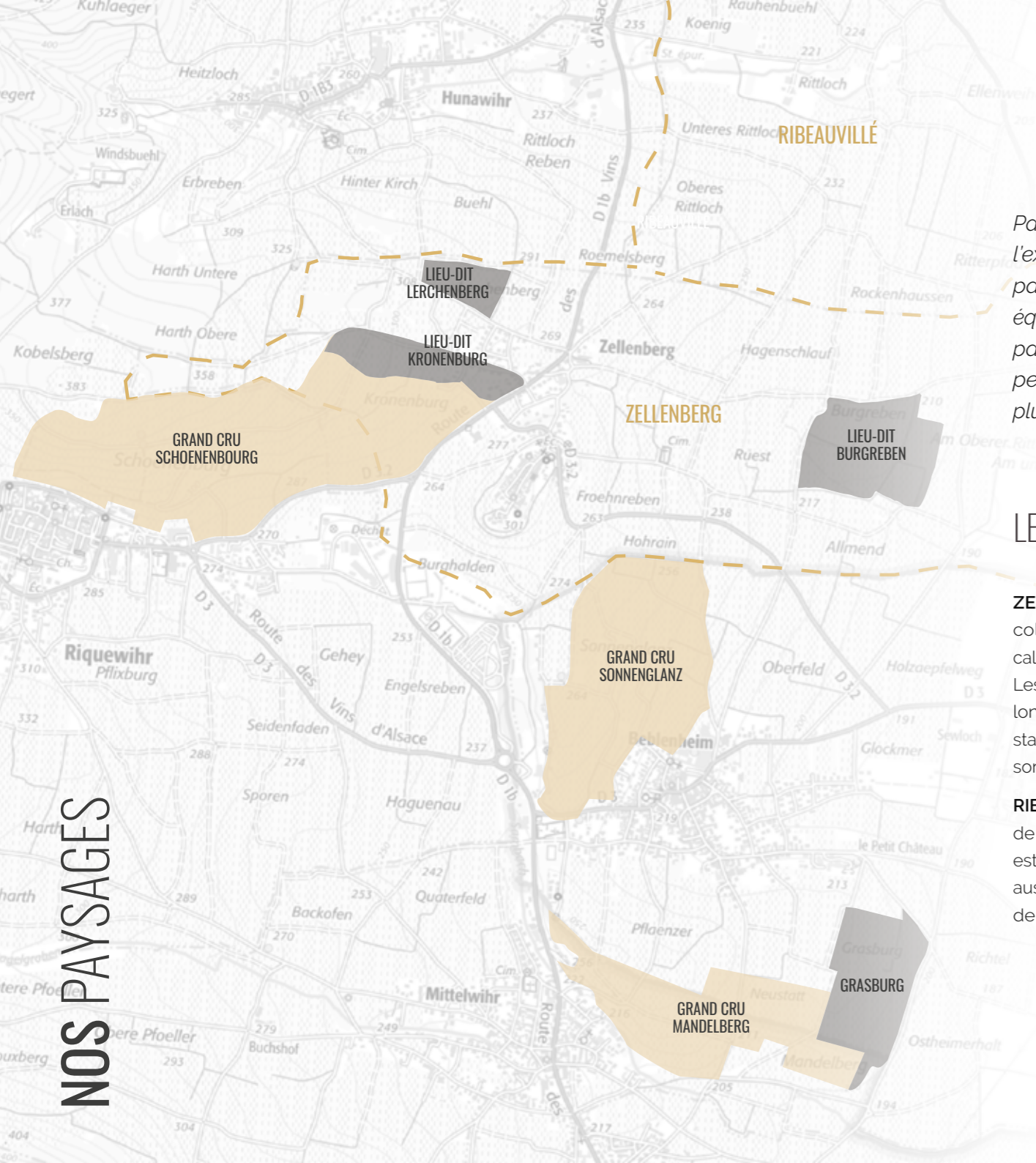
La qualité de nos vins ne dépend pas uniquement du sol, mais également de la Taille et de l'Ebourgeonnage strict de chacune de nos parcelles pour atteindre des rendements entre 30 et 60 hectolitres par hectare. Pour cela, nous effectuons une taille "guyot double Poussard" sur l'ensemble de notre vignoble. Nous torsadons nos branches à fruits pour répartir le flux de sève et optimiser la pousse des bourgeons. **Nous sélectionnons les bourgeons et réduisons volontairement les rendements de nos vignes, tout en travaillant dans le respect de**

l'environnement et de l'écosystème. Toutes ces conditions réunies permettent d'obtenir d'excellents raisins et la stabilisation des volumes en fonction des aléas climatiques. Ainsi nous préservons le "capital plante" de chacune de nos parcelles. Nous vendangeons exclusivement à la main, afin de préserver la qualité de nos raisins jusqu'au pressoir.

Chaque parcelle est vendangée à maturité optimum pour créer les vins les plus purs et produire une large diversité. Le tri sélectif des raisins est fait

à la vigne et les raisins apportés sont directement versés dans le pressoir en grappes entières.

Le vin et l'environnement sont pour nous étroitement liés comme le sont aussi écologie et tradition, enherbement et force de l'ensoleillement ou encore innovation et œnologie. **Nous travaillons dans le respect de la nature et des Hommes qui façonnent notre paysage,** et cela depuis la création du domaine en 1860. Certifié en conversion vers l'Agriculture Biologique par Ecocert depuis 2018.



Nos vins sont le portait de notre âme



Par la connaissance de nos terroirs et de leur géologie, par l'expérience et le savoir des anciens, nous façonnons un paysage et composons chaque millésime des vins purs, équilibrés, élégants et complexes. Nous sommes passionnés par nos vignes, nous vinifions nos vins avec amour, ce qui permet à nos cuvées, présentes dans nos caves depuis plusieurs générations, d'avoir des caractéristiques uniques.

LES SELECTIONS PARCELLAIRES :

GRAND CRU MANDELBERG : Ce Grand Cru se situe sur les communes de Mittelwihr et de Beblenheim et s'étend sur 22 hectares. Les vignes bordées d'amandiers ont donné leur nom à cette colline. Nos parcelles évoluent sur un sol brun calcaire avec des argiles et des galets roulés. Elles sont exposées Sud-Sud-Est, à une altitude moyenne de 230 mètres, avec une pluviométrie faible. La présence d'amandiers, arbustes rares à cette latitude, témoigne du climat très favorable qui règne ici. Les vins y sont cristallins, fruités, salivant avec de belles acidités, un voyage sensoriel.

GRAND CRU SCHOENENBOURG : Selon Voltaire, les vins les plus nobles de ce pays poussent au Schoenenbourg. Ce terroir si particulier est composé de marnes gypseuses, de grès vosgiens et de muschelkalk. Nos parcelles sont orientées Sud-Est, sur des pentes moyennes. Nos vins y sont très amples, gras avec beaucoup de salinité. Les acidités sont persistantes, le vin est riche et solaire avec un grand potentiel de garde.

GRAND CRU SONNENGLANZ : "l'éclat du soleil". Le Grand Cru Sonnenglanz est composé de marne et de calcaire sur les hauteurs de la commune de Beblenheim. Nos parcelles s'élèvent à 270 mètres d'altitude exposée Sud-Est. Les raisins cueillis à la main, à pleine maturité, sont imprégnés par le terroir et confèrent des vins très complexes, souvent très mûrs avec des minéralités marquées.

BURGEBEN : "Les vignes du château" sont situées sur un mamelon à la fois limoneux, gréseux et argileux, à l'Est de Zellenberg. Orientée sud-est cette très vieille parcelle de plus de 70 ans est cultivée pour produire très peu de raisins, souvent atteints de pourriture noble. Les maturités sont très importantes, les acidités y sont très fines. Les vins sont amples, larges, riches.

GRASBURG : Lieu-dit signifiant "La colline enherbée" est situé sur la commune de Beblenheim dans le prolongement du Grand Cru Mandelberg. On y produit généralement nos cuvées avec les plus fortes maturités, comme les vendanges tardives. Les sols lourds, denses et riches

accompagnés de l'exposition Sud-Est, sont propices au développement du Botrytis Cinerea.

KRONENBOURG : Ce lieu-dit situé à Zellenberg dans le plongement du Grand Cru Schoenenbourg jouit d'une exposition sud-est. Ce terroir est composé de marnes brunes, les minéralités sont intéressantes et les vins sont fins avec des équilibres remarquables.

LERCHENBERG : "La colline aux alouettes" est située à Zellenberg à proximité du Grand Cru Schoenenbourg. L'alouette aime les courants ascendants des légères pentes du Lerchenberg ainsi que de l'ensoleillement important. Exposé au sud à 300 mètres d'altitude sur un plateau, ce terroir est composé d'argile limono-sableux qui repose sur de la marne calcaire. Le sol complexe et riche combiné à des rendements volontairement faibles, nous permet d'atteindre la maturité optimale des raisins. Les vins sont élevés et conservés en cave pour parfaire les arômes. Les minéralités sont très prononcées.

LES CRUS VILLAGES :

ZELLENBERG : Assemblage de lieux situés à proximité de cette colline calcaire. Nos vignes se situent sur des sols de marnes calcaires exposés Sud-Sud-Est à une altitude moyenne de 290 mètres. Les sols y sont lourds et riches. Les maturités sont en moyenne plus longues et tardives. Les acidités sont prononcées et permettent la stabilité et le développement aromatique des vins. Même si les vins sont généralement secs, ils sont charnus et enveloppants.

RIBEAUVILLE : Commune voisine, les vignes évoluent sur des terroirs de calcaires gréseux et de marnes calcaires. Les expositions sud-est et nord-est ainsi que les typologies de sols confèrent au vin une austérité de prime abord. Avec une connaissance accrue des lieux, de nos parcelles, les vins produits sont cristallins, purs et francs.

NOS PAYSAGES



De nos villages sont nées ces estampes, impressions du Paysage, reflets de la singularité de leurs terroirs. Humilité, finesse et élégance gravent cette collection, laissez-vous convaincre par la pureté des lieux !



**ZELLENBERG
SYLVANER**

Cépage rare et époustouflant, cueilli à pleine maturité, se distingue par son volume et sa fraîcheur. Hautement gastronomique, cette cuvée révèle un cépage souvent considéré comme commun mais ô combien exceptionnel. Pour les amateurs de GRAND vin blanc sec. Beau potentiel de garde. Parfait en apéritif, sur les viandes blanches, les poissons crus ou les quenelles de brochets.

Vin sec



**ZELLENBERG
RIESLING**

Nous posons ici un regard nouveau sur ce cépage pour créer un vin droit, fin et charismatique qui saura vous faire apprécier les Riesling avec une belle richesse. Il est éblouissant accompagné de poissons, de viandes blanches ou de fruits de mer.

Vin sec



RIBEAUVILLE

Vin sec, racé, d'une grande complexité aromatique. Cuvée issue d'un assemblage de pinots sur ladite commune, elle a bénéficié d'un élevage en barrique qui lui confère structure et profondeur. Ce vin saura s'épanouir sur la table des amateurs de Grands Blancs.

Vin sec



**ZELLENBERG
GEWURZTRAMINER**

Cette cuvée équilibrée, aromatique et charnue vous apporte une sensation de douceur enveloppante. La minéralité de Zellenberg est dévoilée et la structure aromatique est présente. Cuvée qui se mariera à l'apéritif, avec les mets de caractère ou les fromages forts.

Vin d'esprit sec



**ZELLENBERG
MUSCAT**

Persistance et délicatesse définissent ce vin sec, profond et saisissant. Cette cuvée est élégante, elle révèle de beaux amers. A ouvrir entre amis, à l'apéritif, accompagné d'antipasti ou de poissons crus.

Vin sec



“ Certaines choses ne s'aperçoivent pas mais se ressentent ! Ces terroirs sont exceptionnels à la vigne comme à la cave, laissez-vous envouter par l'émotion qu'ils procurent.”



**LERCHENBERG
RIESLING**

Un grand riesling.. Son nez est très floral accompagné de notes de fleurs blanches et d'une minéralité. La bouche présente en attaque un vin structuré avec une belle fraîcheur. En milieu de bouche, le volume porté par le gras et l'aromatique agrume (clémentine) contrebalance le début de bouche. La finale est salivante et nous montre une minéralité conséquente pour ce riesling parcellaire.

Vin d'esprit sec



**MANDELBERG
GRAND CRU RIESLING**

Les Vins issus du Mandelberg développent un fruité prononcé. Notes d'agrumes, belle minéralité, vendange mûre qui lui donne une belle longueur en bouche. Vin d'esprit sec à laisser vieillir pour le développement complet de son potentiel. A consommer en apéritif, ou sur des plats iodés, complexes ou nobles.

Vin d'esprit sec



**SCHOENENBOURG
GRAND CRU RIESLING**

Grand Riesling de garde, puissant et riche, vin demi-sec, belle salinité qui lui donne toute sa complexité aromatique, belle longueur. Grande cuvée qui mérite les meilleurs mets tels que le homard, la daurade, la poularde ou la pintade. Grande garde !

Vin demi sec



**BURGREBEN
GEWURZTRAMINER**

Ces vieilles vignes produisent des fruits gorgés d'onctuosité. Ce vin moelleux, suave et délicat, est fin avec une belle longueur en bouche. Arômes de fruits exotiques confits comme le fruit de la passion, l'ananas ou le litchi qui se développent harmonieusement en bouche. Cuvée à consommer en apéritif, accompagnée d'un foie gras ou de desserts chocolatés.

Vin moelleux



**SONNENLANZ
GRAND CRU
GEWURZTRAMINER**

Grand Gewurztraminer, vin sur la fraîcheur, belle longueur, beau fruit, grande salinité en fin de bouche due au terroir et aux faibles rendements pratiqués. Vin moelleux, doté d'un bel équilibre, d'une grande complexité. Il mérite d'être gardé. Cuvée très confidentielle !

Vin moelleux



**L'ETREINTE
PINOT NOIR**

L'Etrette signifie au sens strict une embrassade, un enlacement, une caresse. Elle représente bien plus. Comme deux corps qui s'enlacent, on retrouve de la passion, de la tendresse et de la sensualité. Mais elle fait également ressortir de la fougue, de la chaleur et de la puissance. Ce rouge est un fidèle compagnon des gibiers, des viandes rouges, du canard ou des plateaux de fromage.

Vin rouge sec

LES VISAGES

Ces cuvées sont issues de l'assemblage de terroirs sur différents côteaux et villages. Elles sont imprégnées par notre passé, notre expérience et sont le reflet d'un futur, d'une idée. Chaque vin a sa personnalité. C'est ici une ode aux hommes & femmes qui ont marqué, marquent et marqueront l'histoire de notre Maison.

LE DANDY

Le dandy est élégant, raffiné. Il joue avec les règles en les respectant. Il est indépendant et porte un intérêt certain à la modernité. Ce vin est le reflet de son personnage, droit et franc. Issu de riesling.

Vin sec



L'ÉTRANGER

L'étranger est un voyageur incompris, on ne le connaît pas ou très peu. Il n'est pas forcément d'ailleurs. Il ne correspond pas aux archétypes et ne fait pas ce qu'on attend de lui. Issu de pinot gris ce personnage invite à la découverte et à la curiosité. Il suffit d'apprendre à le connaître.

Vin sec



L'EFFRONTÉE

L'effrontée est anticonformiste, novatrice, insolente et a des valeurs environnementales élevées. Elle témoigne de notre recherche constante d'innovation, mais également l'attachement fort que nous portons à notre écosystème et aux circuits responsables. Vin sec, frais et élégant. L'effrontée est le résultat d'une réflexion complète et complexe.

Vin sec



MUSCAT

Vin issu de l'assemblage de Muscat d'Alsace et de Muscat Ottonel qui procure toute la puissance aromatique à ce vin sec et fruité. Vin croquant à consommer à l'apéritif, accompagné d'asperges, de sushis, de salades folles ou de crottins de chèvre.

Vin sec



GEWURZTRAMINER

Belle cuvée issue de différents terroirs propices au gewurztraminer. Vin demi-sec doté d'une belle longueur en bouche avec des arômes de rose. A consommer avec des mets de caractères, épicés, relevés ou exotiques, vous pouvez également vous faire plaisir à l'apéritif ou sur des fromages forts.

Vin demi-sec

Notre Maison est pionnière dans l'élaboration des Crémants en Alsace, ces effervescents côtoient les Champagnes dans la méthode d'élaboration. Depuis presque 50 ans, l'épanouissement de nos crémants se traduit par la patience. Le temps d'élever, d'assembler, de laisser devenir de grands crémants d'Alsace où le respect de la nature, la passion et la sobriété sont restitués dans chacun de nos flacons.



CRÉMANT BLANC BRUT

Cette cuvée millésimée est issue majoritairement de Chardonnay (70 %) et de Pinot Blanc (30%). L'élevage en cave sur lies est de 42 mois. Cette patience lui confère une bulle fine, délicate et persistante. Notre Crémant est hautement gastronomique, idéal pour éveiller les papilles à l'apéritif ou pour surprendre vos convives. Peut être servi, accompagné de poissons ou d'un plateau de fromage.



CRÉMANT ROSE BRUT

Vin obtenu par la légère macération de notre Pinot Noir (100%) pour obtenir cette belle couleur rosée. Il repose 18 mois en cave après la seconde fermentation. Le vin obtenu est délicat, soyeux et aux arômes de fruits rouges. A consommer à l'apéritif, accompagné de fruits de mer, de poissons ou en fin de repas pour rafraîchir les papilles.

LES CRÉMANTS D'ALSACE

Ne jamais dire Jamais ! Nous présentons ici les exceptions qui confirment la règle des vins de notre Maison. Rares, exceptionnelles, ces cuvées sont autant imprévisibles qu'épatantes et sont issues de la diversité de nos terroirs, de la richesse de la nature et de l'expérience de vinification.

LES EXCEPTIONS

VENDANGE TARDIVE GEWURZTRAMINER 2015

La Vendange Tardive qu'il faut avoir dans sa cave ! Sa robe est jaune, presque dorée. Le nez est fin, il révèle la grande concentration et le potentiel aromatique de cette cuvée. Les saveurs de miel et de fruits confits comme le coing laissent place à une belle acidité qui apporte tout l'équilibre.

Vin liquoreux



VENDANGE TARDIVE RIESLING 2015

Quintessence de notre gamme, ce Riesling très confit vous plaira par son onctuosité et vous étonnera par sa fraîcheur aromatique. Vin très équilibré et moelleux, qui est la consécration d'un travail et d'une sélection méticuleuse. Cuvée d'une grande rareté, à consommer en apéritif, avec un Foie Gras, une tarte au citron ou juste pour le plaisir.

Vin moelleux



KRONENBOURG VENDANGE TARDIVE MUSCAT 2018

Vin somptueux aux parfums de fruits jaunes confits. C'est la fraîcheur du miel, de menthe et de verveine. Un véritable appel au voyage, à la rêverie, une séduction exotique. Puis en bouche l'attaque est franche et nette, elle laisse place à la douce amplitude des arômes confits, les fragrances de fleurs flirtent avec les notes acidulées exotiques... Un festin sensuel. Uniquement 561 flacons de 75 cl ont été produits.

Vin moelleux



GRASBURG VENDANGE TARDIVE GEWURZTRAMINER 2017

Une cuvée comme on n'en boit que très rarement, celle que l'on ne produit que très peu. Vin extrêmement concentré avec des arômes de fruits confits, de miel et de vanille bourbon. Au palais, c'est l'extase gustative d'un vin liquoreux, suave, plein de charme avec une magnifique fraîcheur qui lui donne de l'harmonie et de l'allant. Vin à grand potentiel de garde. La production de cette cuvée est de 606 flacons de 75 cl.

Vin liquoreux



LN PINOT GRIS 2018

Vin produit tous les treize ans en souvenir de la cuvée "Hélène" telle une cuvée fétiche, extraordinaire. Issu de notre plus vieille parcelle de pinot gris, ce vin est moelleux, concentré, délicat. Il est le condensé d'un travail d'orfèvre à la vigne et d'une vinification douce. Hélène dessine l'étiquette à l'image de cette cuvée déraisonnable, soignée et élégante. Vin à grand potentiel de garde. A consommer à l'apéritif, sur un foie gras, les desserts ou en fin de repas.

Vin moelleux



L'OENOTOURISME

L'Alsace et le petit village de Zellenberg au cœur du vignoble sont incontestablement une destination magnifique. Notre région offre une exceptionnelle combinaison d'histoire, de culture et de paysages.

Une gastronomie réputée et les vins délicieux que nous produisons en font l'une des régions les plus intéressantes à visiter. Voici quelques activités que vous pouvez pratiquer sur notre exploitation ou offrir pour une future visite.



ACCORDS METS & VINS

Découvrez cinq subtils accords accompagnés des plus belles cuvées de la Maison Jean Huttard. Fromages & vins ou chocolats & vins. La sélection des produits est faite auprès d'artisans locaux.

#ATELIERS



BALLADE DANS LE VIGNOBLE EN SEGWAY

Venez découvrir le vignoble autrement calmement, sans effort, les vues des Grands Crus vous couperont le souffle ! Terminez la ballade par la dégustation de quatre cuvées.

#DETENTES



ESCAPADE GOURMANDE

Laissez-vous guider pendant deux jours, une nuit dans notre gîte *** au cœur du vignoble, la dégustation commentée complète de nos vins, la visite du vignoble et de la cave ainsi qu'un repas dans un de nos restaurants partenaire.

#DECOUVERTES



NOTRE GÎTE LE "VENT D'ANGE" ***

est une maison indépendante à proximité de la propriété, au calme peut accueillir jusqu'à 5 personnes. Comprend une cuisine équipée, un salon/salle à manger, deux chambres, une salle de bains, un WC indépendant. Son espace vert avec salon de jardin et barbecue fera le bonheur des petits et des grands. Equipement bébé sur demande. Draps et linge de toilette fournis et inclus dans le tarif. Parking privatif.

#DECOUVERTES



INITIATION AUX VINS DE LA MAISON JEAN HUTTARD

Venez découvrir l'univers de la Maison Jean Huttard avec la visite des vignes et l'explication de son cycle ou la découverte de la cave, avant la dégustation de cinq de nos cuvées emblématiques.

#ATELIERS



DEGUSTATION A L'AVEUGLE

Laissez-vous porter par vos sens et vos aptitudes olfactives. Une dégustation est innovante et interactive.

#ATELIERS



ECHAPPEE BELLE AU LERCHENBERG

Profitez d'un Pique-Nique gourmand avec les produits du terroir au cœur du vignoble, dans une mer de vignes. Dégustez la cuvée du lieu, tout en vous dorant la pilule ! Moment convivial et insolite assuré.

#DETENTES



VENDANGEUR D'UN JOUR

Venez vivre l'expérience unique et participer aux vendanges dans notre vignoble conduit en agriculture biologique.

VIGNERON D'UN JOUR

Immersion dans la vie de votre vigneron. Travail de la vigne et du vin au fil des saisons. Le tout suivi d'une dégustation de cinq cuvées emblématiques de la Maison.

#DECOUVERTES





LA RÉNOVATION

Après dix années de réflexion, nous avons débuté en janvier 2020 la restructuration de notre cave et la rénovation de notre espace de dégustation. Ce lieu depuis trop longtemps clos, est enfin le reflet de notre personnalité, de nos vins et de notre âme. Un lieu de partage ouvert vers l'autre où nous essayons d'apporter plus de sens à nos vies et à vos vies !

Après sept mois de travaux, nous vous révélons un espace qui renvoie nos valeurs : durables, écologiques et contemporaines. Ce chantier 100 % alsacien s'est imposé à nous comme une évidence. Désireux de défendre les savoir-faire français et à plus forte raison régionaux, nous avons choisi des partenaires avec des expertises rares et reconnues. Pour la couverture des murs extérieurs et intérieurs nous avons choisi des tomettes de terre-cuites, produites à la main par la plus vieille briqueterie d'Alsace. Au-delà du cachet esthétique, ces tomettes sont un excellent isolant thermique.



Nous avons fait le choix de matériaux ultra-brut qui deviennent nobles grâce à leur composition. L'îlot central en béton de 6 mètres est un chef d'œuvre de maçonnerie et une pièce unique réalisée sur place. Cet îlot nous permet de vous accueillir en toute convivialité, au cœur de notre Maison.

Nous avons veillé à l'impact écologique de notre chantier mais également à la pérennité dans tous nos choix : partenaires régionaux, matériaux à forte valeur ajoutée, techniques durables... tout à été réfléchi dans les moindres détails.

En cave, le premier enjeu était de mieux réguler les températures et de stabiliser l'hygrométrie tout au long de l'année pour offrir de meilleures conditions de stockage et ainsi conserver nos vins jusqu'à leur maturité optimum. Les choix d'augmenter la densité des murs et de retravailler les drains sont apparus comme une évidence.

Pour la végétalisation des extérieurs, sur près de 25% de la surface non bâtie, nous avons privilégié des essences locales, adaptées aux sols, au climat et très peu gourmandes d'eau. Notre second objectif est d'assurer une floraison continue des différentes plantes pour permettre une alimentation constante, la création de micro-refuges à insectes et favoriser une biodiversité pour accueillir les oiseaux.

Notre dernier souhait à travers cette rénovation, est d'offrir un espace d'accueil adapté à chacun. En famille, entre amis, novices ou connaisseurs ; vous êtes les bienvenus. Que ce soit via notre espace de dégustation, notre bar à vins, les activités œnoturistiques, soirées Wine & Tapas, la privatisation des lieux, autour de l'îlot, en terrasse ou sous notre pergola, les visiteurs sont accueillis avec la même convivialité, pour plonger dans notre univers de partage, de passion et d'histoire.

