

CATALOGUE AUTOMNE 2021 / HIVER 2022



"On n'hérite pas de la terre de nos ancêtres, on l'empreinte à nos enfants "

ANTOINE DE SAINT-EXUPÉRY

L'histoire d'une passion familiale

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 & Agathe pressentent l'impact touristique de la route des vins, ils quittent le centre du village pour acquérir une maison au bord de celle-ci. Le passage constant permet de développer 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 s'accélère à la fin des années 1940. 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.



"À la recherche du geste parfait depuis plus de 160 ans" 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 vendons uniquement 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, où la richesse du terroir et la rigueur du vigneron entraînent la création de grands vins : lieu-dit Lerchenberg, lieu-dit Burgreben, Grand Cru Sonnenglanz, Grand Cru Mandelberg, Grand Cru Schoenenbourg. 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 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. En 2018, ils s'engagent naturellement vers l'Agriculture Biologique, qui n'était qu'un pas non franchi par les générations précédentes. 2020 signe le renouveau avec la modernisation de notre espace de dégustation et d'accueil de la clientèle. Une rénovation logique, écologique et durable.

 $oldsymbol{4}$



"La viticulture biologique ou la viticulure du plaisir"

LA RÉDUCTION DES RENDEMENTS

La qualité de nos vins ne dépend pas uniquement du sol, mais également de la taille et de l'ébourgeonnage stricts de chacune de nos parcelles pour atteindre des rendements entre 30 et 60 hectolitres par hectare. Ainsi nous effectuons une taille guyot simple Poussard sur l'ensemble de notre vignoble. Nous torsadons nos branches à fruit pour répartir le flux de sève et optimiser la pousse des bourgeons. Nous sélectionnons les bourgeons et réduisons ainsi volontairement les rendements de nos vignes.

LE RESPECT DU VIVANT

Nous travaillons nos vignes dans le respect de l'environnement et de manière durable. Nos conditions de production sont optimales à l'obtention d'excellents raisins, à la stabilisation des volumes en fonction des aléas climatiques et permettent ainsi de préserver le capital plante de chacune de nos parcelles. Nous utilisons uniquement des produits naturels et biodégradables pour travailler nos vignes.

DES VENDANGES EXCLUSIVEMENT MANUELLES

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 par nos vendangeurs et les raisins apportés sont directement versés dans le pressoir en grappes entières, pour les crémants et les vins blancs, des macérations pelliculaires sont faites pour les vins rouges et oranges.

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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 cenologie. Nous travaillons dans le respect de la nature et des Hommes qui façonnent notre paysage, et cela depuis la création du domaine en 1860.

"Pour la qualité de nos vins nous ne faisons aucun compromis, ni à la vigne, ni à la cave"

VINIFICATION DES BLANCS

Les raisins pour les vins blancs sont pressés en grappes entières par un pressoir pneumatique pendant quelques heures afin d'extraire doucement les jus. Les moûts sont alors amenés en cave par gravité pour commencer la fermentation alcoolique. Les vins sont élevés au minimum une année sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille. Certaines cuvées filtrées.

VINIFICATION DES ROUGES

Notre vinification des rouges se distingue par l'égrappage des raisins et par la macération des baies pour extraire les tanins et les couleurs. Après la fermentation alcoolique et le pressurage, nous effectuons la fermentation malolactique en cuve inox et en barrique. Ces pièces de chêne sont sélectionnées chez notre tonnelier bourguignon en fonction de chaque millésime. Nos rouges bénéficient d'un élevage de 9 à 18 mois selon les cuvées.

VINIFICATION DES CRÉMANTS

Notre Maison est pionnière dans l'élaboration des crémants d'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

LES VINS À LA TIREUSE

Avec un nouvel espace d'accueil et des caves fraichementrénovées, Antoine & Hélène présentent leur nouveau concept de distribution écologique, durable et valorisant une consommation locale : « les vins à la tireuse ». Nous préservons la qualité de nos vins et proposons une alternative à la distribution. Nous commercialisons certaines cuvées en bouteilles consignées ainsi qu'à la tireuse pour réduire notre empreinte carbone.



UNE SITUATION GEOGRAPHIQUE EXCEPTIONNELLE

Le vignoble alsacien est installé sur le piémont des Vosges. Il est abrité des influences océaniques par ce massif. Cette barrière naturelle participe au climat si particulier de l'Alsace qui permet de produire de grands vins. Nous avons une faible pluviométrie (600 à 650 mm par an) qui favorise la qualité des raisins et un meilleur contrôle des maturités.

Situé au cœur de l'Alsace viticole, entre Riquewihr et Ribeauvillé, Zellenberg est considéré au Moyen-Age comme un village viticole renommé, si l'on en juge les multiples mentions relatives à la vigne dont regorgent les vieux documents ecclésiastiques. En effet, l'existence d'une cour dîmière de l'abbaye de Luxenie est mentionnée dès le Xème siècle.

Implantée dans le petit village de Zellenberg depuis de nombreuses générations, la Maison Jean Huttard exploite ses 8 hectares de vignes en Agriculture Biologique. Le morcellement viticole extraordinaire de l'Alsace nous permet d'exploiter 45 parcelles réparties sur 6 communes : Ribeauvillé | Hunawihr | Zellenberg | Beblenheim | Mittelwihr | Bennwihr.

Cette mosaïque de terroirs nous permet de travailler différentes typologies de sols tels qu'argilo-calcaire, marno-calcaire, marno-calcaire, marno-calcaire géologique couplée au travail ardu de l'Homme favorisent la production d'une grande palette de vins.

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 et complexes. Nous sommes passionnés par nos vignes, nous vinifions nos vins avec amour, ce qui permet à nos cuvées d'avoir des personnalités uniques.

 $oldsymbol{8}$

Nos vins, le reflet de notre âme

NOS CRUS VILLAGE

Village Zellenberg

Assemblages de lieux situés à proximité de cette colline calcaire sur laquelle est implanté le village. Nos vignes se situent sur des sols de marnes calcaires exposées sud/sud-est à une altitude moyenne de 290 mètres. Les sols y sont denses et riches. Les maturités sont en moyenne plus lentes et tardives. Les acidités sont prononcées et permettent la stabilité et le développement aromatique des vins. Même si les vins y sont généralement secs, ils sont charnus et enveloppants.

Village Ribeauvillé

Commune voisine, les vignes évoluent sur des terroirs de calcaires gréseux et de marnes calcaires. Les expositions sud-est et nord-est confèrent à ce vin une complexité certaine. Avec une connaissance accrue des lieux et de l'évolution des vignes, les vins produits sont cristallins, purs et francs.

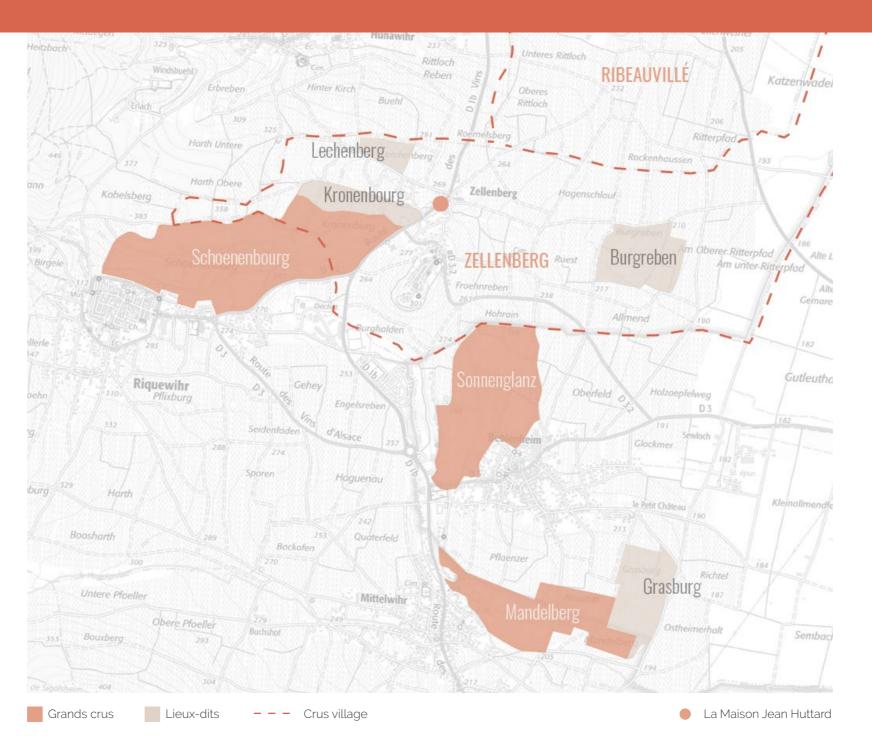
NOS LIEUX-DITS

Burgreben

« 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 conduite pour produire très peu de raisins. Les maturités sont très importantes, les acidités y sont très fines. Les vins sont amples, horizontaux, riches souvent atteints de pourriture noble.

Grasburg

Lieu-dit situé sud-est à côté du grand cru Mandelberg, on y produit généralement nos vendanges tardives car les sols et l'exposition sont propices au développement du botrytis cinerea.



Lerchenberg

« La colline aux alouettes » est située entre Zellenberg et Hunawihr. L'alouette aime les courants ascendants ainsi que l'ensoleillement important des légères pentes du Lerchenberg. 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 permettent d'atteindre la maturité optimale des raisins.

Les vins sont élevés et conservés en cave pour parfaire les arômes. Les minéralités sont très prononcées.

Kronenbourg

Ce lieu-dit situé à Zellenberg dans le prolongement du grand cru Schoenenbourg jouit d'une exposition sud-est. Ce terroir est composé de marnes brunes, les minéralités sont étincelantes et les vins sont fins avec des équilibres remarquables.

NOS GRANDS CRUS

Grand cru Mandelberg

Ce grand cru se situe sur les communes de Mittelwihr et de Beblenheim et s'étend sur 22 hectares avec une altitude moyenne de 230 mètres. Les vignes voisines des amandiers ont donné leur nom à cette colline. Nos parcelles, exposées sud/sud-est, évoluent sur un sol brun calcaire avec des argiles et des galets roulés. La présence d'amandiers, arbustes rares à cette latitude, témoigne du climat très favorable qui règne ici. Les vins y sont cristallins, fruités, salivants avec de belles acidités, c'est 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 exposées sud-est sont situées 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'origine du nom de ce terroir traduit à elle seule la richesse de ce terroir : « l'éclat du soleil ». Le grand cru Sonnenglanz est un terroir composé de marnes et de calcaires sur les hauteurs de la commune de Beblenheim. Nos parcelles s'élèvent à 270 mètres d'altitude exposées sud-est. Les raisins cueillis à la main, à pleine maturité, sont marqués par le terroir et confèrent des vins très complexes, souvent très mûrs avec des minéralités marquées.

10

LES CRUS VILLAGE

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 fraicheur. 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.

2019 - vin 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.

2019 - vin sec

ZELLENBERG

RIFSLING

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

2019 - 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.

2019 - vin demi sec

RIBEAUVILLÉ

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.

2018- vin sec | 2019 - vin sec - vinification naturelle





LES SÉLECTIONS PARCELLAIRES

"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, d'une franche minéralité, est très floral avec des notes de fleurs blanches. La bouche présente en attaque un vin structuré avec une belle fraicheur. 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.

2015 - vin d'esprit sec I 2016 - vin 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.

2018 - vin moelleux

GRAND CRU MANDELBERG

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.

2018 - vin demi sec

GRAND CRU SONNENGLANZ

GEWURZTRAMINER

Grand gewurztraminer, sur la fraicheur, belle persistance, beau fruit, grande salinité en fin de bouche dûe 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!

2016 - vin moelleux

GRAND CRU SCHOENENBOURG

RIESLING

Grand riesling de garde, puissant et riche. L'amplitude et la salinité révèlent toute sa complexité aromatique. Grande cuvée qui mérite les meilleurs mets tels que le homard, la daurade, la poularde ou la pintade. Grande garde!

2018 - vin demi sec I 2019 - vin sec non filtré

L'ETREINTE

PINOT NOIR

L'Etreinte 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. Ouvrir une bouteille d'Étreinte c'est s'adonner à une partie de plaisir.

Vin rouge sec - vinification naturelle

LES **EXCEPTIONS**

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

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

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



VENDANGE TARDIVE

RIESLING 2015

Quintessence de notre gamme, ce riesling très confit vous plaira par son onctuosité et vous étonnera par sa fraicheur 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

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

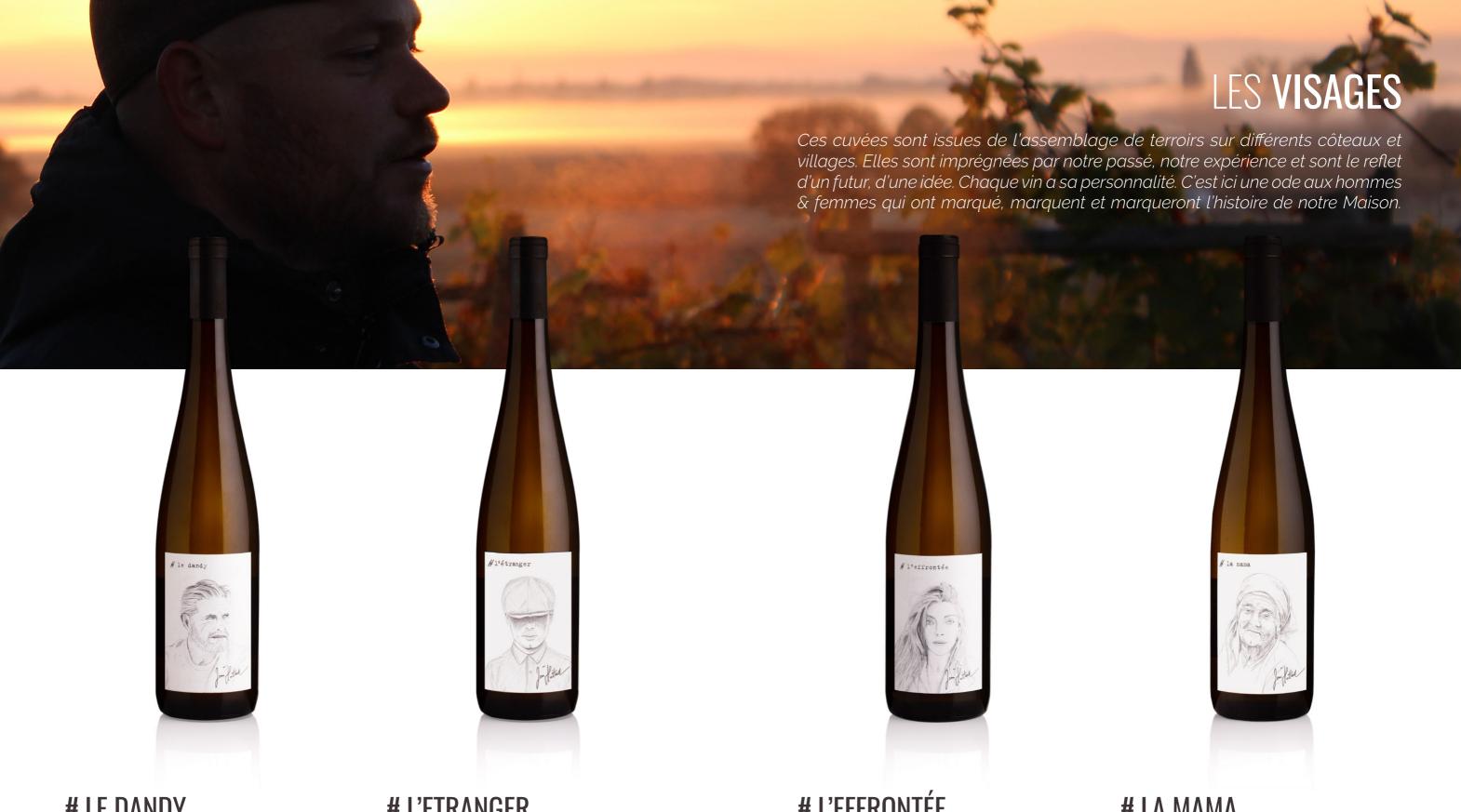
LN

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 avec un foie gras, les desserts ou en fin de repas.

Vin moelleux





LE DANDY

RIESLING

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.

2018 | 2019 - vin sec

L'ETRANGER

PINOT GRIS

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 connaitre.

2018 - vin sec

L'EFFRONTÉE

CHARDONNAY 2019

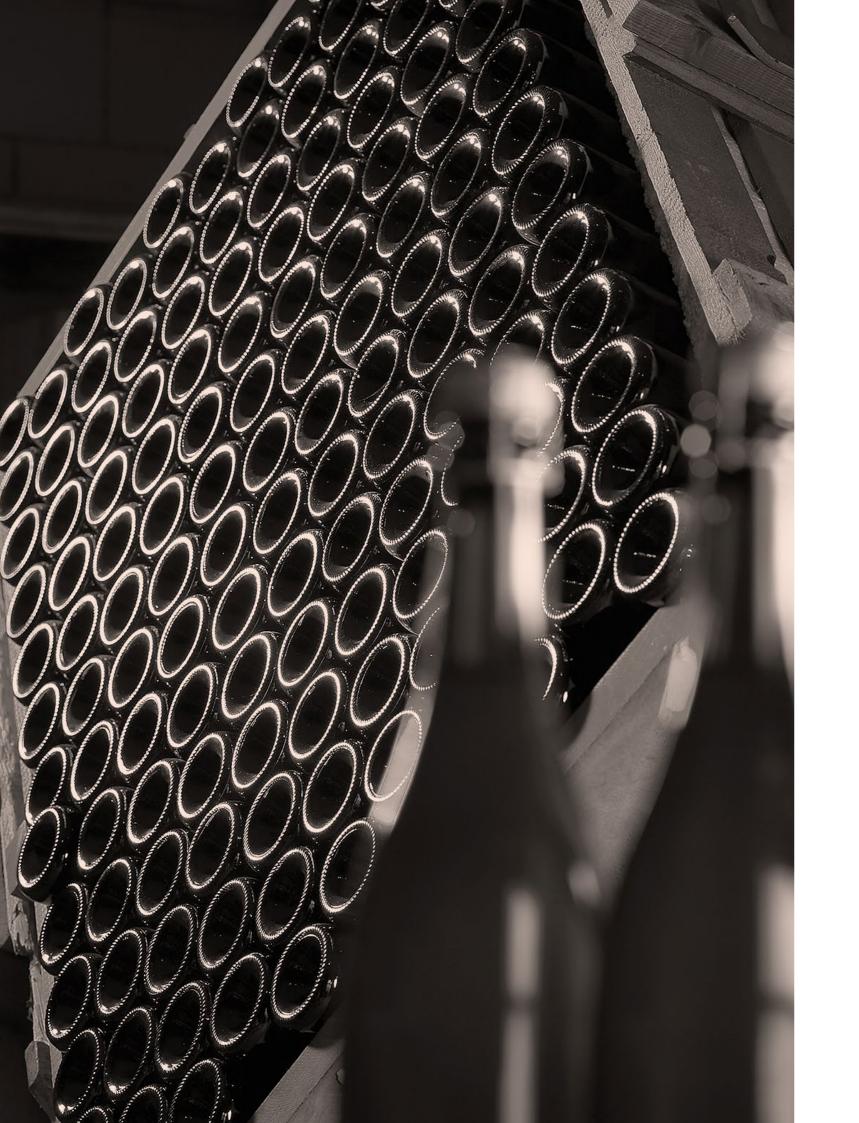
L'effrontée est anticonformiste, novatrice, insolente et a des valeurs environnementales élevées. Elle témoigne de notre recherche constante d'innovation, mais également l'attachement fort que nous portons à notre écosystème et aux circuits responsables. Vin sec, frais et élégant. L'effrontée est le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

Vin sec - disponible également à la tireuse

LA MAMA

La mama est notre doyenne. Elle est captivante, bienveillante et nous borde. Elle a ce regard inoffensif, affectueux et compréhensif envers chacun de ses enfants. Cette cuvée issue de gewurztraminer est le reflet de son

Gewurztraminer - vin demi sec I Muscat - vin sec



LES CRÉMANTS D'ALSACE

Notre Maison est pionnière dans l'élaboration des Crémants d'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.

BLANC BRUT NATURE

Cette cuvée millésimée est issue de Chardonnay. 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.

ROSÉ BRUT NATURE

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 rafraichir les papilles.

Jean Julard D'ALSAN





L'Alsace 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.

#01 ATELIERS

ACCORDS METS & VINS

Découvrez de subtils accords accompagnés des plus belles cuvées de la Maison Jean Huttard. Cinq accords de fromages & vins ou chocolats & vins concoctés par nos soins avec des produits exclusivement artisanaux.

L'UNIVERS DE LA MAISON JEAN HUTTARD

Percez les mystères de la Maison Jean Huttard avec la visite du vignoble et la découverte des vinifications. Terminez l'atelier avec la dégustation de cinq cuvées emblématiques de notre production.

DÉGUSTATION À L'AVEUGLE

Laissez-vous porter par vos sens et vos aptitudes olfactives. Une dégustation innovante et interactive à la recherche des vins cachés et des terroirs insolites. Saurez-vous mettre un nom sur la cuvée que vous dégustez ?

#02 EXPÉRIENCES

ESCAPADE GOURMANDE

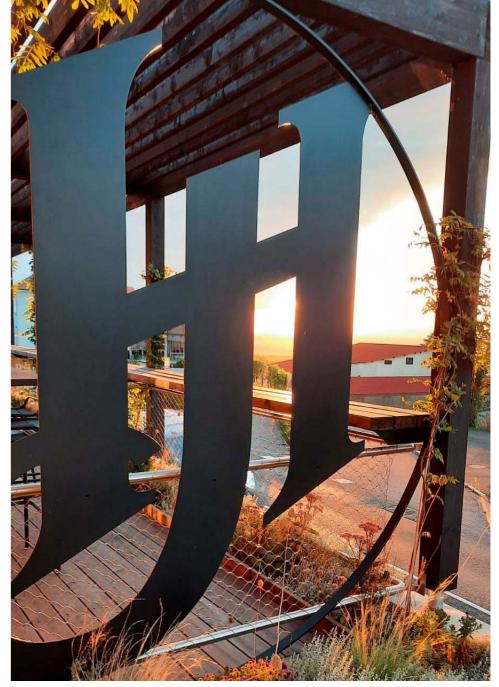
Saisissez l'opportunité d'explorer l'Alsace en deux jours ; visite, dégustations, nuit dans notre gîte, repas, location de vélos, autant d'options qui vous permettront de passer un séjour inoubliable dans nos locaux et bien au-delà...

VENDANGEUR D'UN JOUR

Venez vivre une expérience unique et intégrez notre équipe de vendangeurs le temps d'affiner votre technique de coupe. Récoltez les fruits d'une année de travail en agriculture biologique, puis, étape par étape, nous vous montrerons l'élaboration des nectars que vous dégusterez en fin d'activité.

VIGNERON D'UN JOUR

Poussez les portes de la Maison Jean Huttard et découvrez les secrets les mieux gardés de l'histoire de notre famille pour comprendre notre réflexion sur le vivant et notre travail. Taille – ébourgeonnage – vinification ... familiarisez-vous aux travaux en agriculture biologique au fil des saisons.



« Notre souhait est d'offrir un espace d'accueil adapté à chacun. En famille, entre amis, novices ou connaisseurs ; vous êtes les bienvenus. » - La Famille Huttard

22







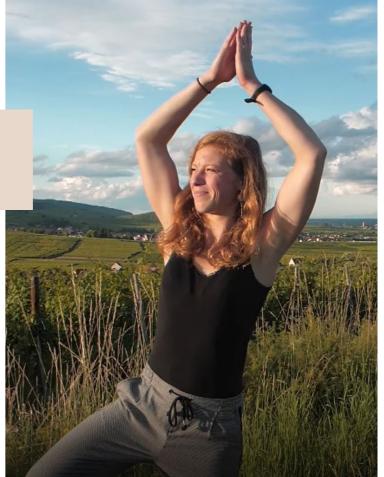
Plongez avec convivialité dans notre univers de partage, de passion et d'histoire.

Scannez le code po

#04 SUR-MESURE

Nous avons à coeur de satisfaire vos attentes, n'hésitez pas à nous faire part de vos envies et souhaits, nous tâcherons d'y répondre.

PRIVATISATION, SÉMINAIRE, MARIAGE, ANNIVERSAIRE, ...



#03 DÉTENTE

REPAS CHAMPÊTRE AU CŒUR DES VIGNES

Dans notre lieu-dit Lerchenberg, profitez d'un repas à l'ombre des parasols dressé rien que pour vous. Vous aurez pour compagnie les alouettes et une vue à couper le souffle sur le vignoble et le village de Zellenberg. Ce décor de carte postale vous laissera un souvenir inégalé de votre repas.

VÉLO, PIQUE-NIQUE & VIN

Profitez de la visite de notre vignoble et de la traversée des grands crus à vélo pour admirer les paysages tout en douceur et sans effort. Savourez votre pique-nique au cœur du vignoble et ressourcez-vous au plus près de notre terroir.

YOGA & VINS

Vos sens sont mis en éveil grâce aux postures très douces du yoga. Vous atteignez alors un état de détente et de sensibilité idéal pour déguster votre vin comme jamais auparavant. Un atelier alliant zénitude et dégustation de vins. Vous n'aurez besoin de souplesse que pour redescendre de votre petit nuage.

24 25



66

« La maison a fêté ses 160 ans en 2020, le domaine est passé en bio en 2018 et Antoine et Hélène continuent sur la voie de l'excellence depuis plus de cinq ans. »

CUISINE ET VINS DE FRANCE HORS-SÉRIE 2021

« Lerchenberg Riesling 2016 -16,5/20 Nez vif, floral, fruit, frais, bouche pleine, bien bâtie, finale relevée... »

LE POINT N°2561

« Hélène Huttard et son frère Antoine ont mis à profit le confinement pour accélérer de grands travaux, avec des matériaux et entreprises 100 % alsaciens, parallèlement à la conversion des vignes en bio qui s'achève. Pour les 160 ans de la maison, le résultat est un caveau polyvalent, moderne et durable, assorti d'une offre d'accueil originale, dégustation à l'aveugle, pique-nique au Lerchenberg et même séjour relax et gourmand dans un gîte. »

TERRE DE VINS HORS-SÉRIE JUIN 2021

« Sans oublier la nouvelle vague, incarnée par les très prometteurs domaines Huttard, Robert Roth ou encore Julien Klein... »

RVF N°642

« Zellenberg Sylvaner – 91/100 Le nez, sur la réserve , laisse paraître quelques épices. La bouche enjolivée par des notes de fleurs de sureau, de bergamote s'étire ensuite avec justesse. Une sensation juteuse entretient la gourmandise. »

RVF N° 65



MAISON JEAN HUTTARD ARTISAN VIGNERON I VINS BIOLOGIQUES

