

oenotourisme



SUR LA ROUTE DES VINS D'ALSACE

Le village de Riquewihr et le coteau du Schoenenbourg

L'Alsace possède la plus ancienne route des vins de France. Fringante cinquantenaire, créée en 1953, elle sinue sur 170 kilomètres entre des vignobles palissés tirés au cordeau et des villages fleuris aux maisons typiques, de Marlenheim, au nord près de Strasbourg, à Thann, au sud à proximité de Mulhouse. Ce sillon adossé au versant Est de la barrière naturelle des Vosges est le parcours du bonheur qui alterne nature, histoire, patrimoine et gastronomie. Notre périple vous entraînera d'Andlau à Ribeauvillé, en passant par Mittelbergheim et Riquewihr, où nous avons reçu un accueil empressé de vignerons passionnés, avec des haltes incontournables à Strasbourg et Colmar.

La Maison des vins d'Alsace

Située à Colmar, centre géographique du vignoble et capitale des vins d'Alsace, cette structure était occupée à l'origine, en 1982, par le Civa (conseil interprofessionnel des vins d'Alsace) et par le service régional de l'Inao. Aujourd'hui, après agrandissement des bâtiments, l'association des viticulteurs d'Alsace et le centre interprofessionnel de dégustation -qui dispose d'une des plus grandes salles de dégustation de France- les ont rejoints. Cette vitrine du vignoble alsacien, au cadre architectural moderne, destinée aux professionnels, accueille également les touristes qui peuvent découvrir une grande carte en relief présentant le vignoble alsacien de façon interactive, l'évocation du travail de vigneron, une exposition permanente d'objets à caractère viticole et un équipement vidéo facilitant l'approche pédagogique du vignoble et des vins d'Alsace.



• Maison des vins d'Alsace

12, avenue de la foire aux vins 68000 Colmar
Tél. (0)3 89 20 16 20 - <http://www.vinsalsace.com>



Salle de dégustation

SUR LA ROUTE DES VINS D'ALSACE

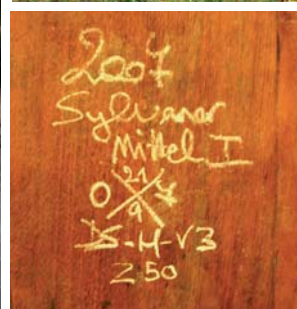
Jean-Daniel
Boeckel



Rémy Gresser



Convoyeur à bouteilles des caves Boeckel



Domaine Rémy Gresser

Le domaine se situe à une trentaine de kilomètres de Strasbourg, au pied du mont Sainte Odile, sur des coteaux où la diversité géologique est une véritable mosaïque de schistes, de grès, de calcaire, de graves, d'argile.

Rémy Gresser, propriétaire vigneron, est un érudit, passionné et passionnant. Plus de deux heures durant, il nous racontera l'histoire de la région et du domaine, créé en 1520 par son ancêtre Thiébaud Gresser, vigneron et prévôt de la ville d'Andlau, avant de nous emmener dans les caves qui jouxtent la salle de dégustation, où les élevages en fûts de chêne sont privilégiés et où s'épanouissent lentement les 3 grands crus du domaine, *Kastelberg*, *Moenchberg* et *Wiebelsberg*. Ardent défenseur de la typicité des vins d'Alsace, secs, au bouquet harmonieux, au fruité délicat et à l'acidité fine, l'ancien président du Civa exploite les 10 hectares de son domaine en bio-dynamie, pour une viticulture respectueuse de l'environnement.

• **Domaine Gresser**

2, rue de l'école 67140 Andlau. Tél. (0)3 88 08 95 88
<http://www.gresser.fr>

Boeckel

La maison Boeckel est l'archétype des maisons Renaissance du village de Mittelbergheim. Thomas et Jean-Daniel, aidés par leur père Émile, dignes descendants de Frédéric Boeckel fondateur de l'entreprise en 1853, représentent la 5^e génération de viticulteurs. Ils exploitent aujourd'hui 21 hectares de vignobles, dont 8 de grands crus, à Mittelbergheim et dans les villages voisins d'Andlau, de Barr et d'Eichhoffen. Jean-Daniel nous reçoit en pleines vendanges et prend le temps de nous fait découvrir les fraîches caves, dédales de galeries, où un incroyable convoyeur à bouteilles, long de 230 mètres, relie les différentes pièces.

Le grand cru *Wiebelsberg*, médaille d'Or au concours *Riesling du monde* et le grand cru *Zotzenberg*, l'unique sylvaner grand cru au monde, label accordé par l'INAO depuis la récolte 2005 après dix années de batailles auprès des instances professionnelles, figurent parmi les fiertés de la famille.

Les crémants *brut blanc de blancs* à base de pinot blanc, le *brut extra cépage chardonnay* et le *brut rosé* à base de pinot noir, élaborés dès 1980 en méthode traditionnelle par Émile Boeckel, sont les autres atouts de la maison.

• **Boeckel**

2, rue de la montagne 67140 Mittelbergheim
Tél. (0)3 88 08 91 02
<http://www.boeckel-alsace.com>

Domaine André Kientzler

Depuis 5 générations, l'exploitation était installée au milieu du village de Ribeauvillé. C'est en 1972, pour des problèmes de place et de fonctionnalité, que la famille Kientzler décide de s'établir au milieu des vignes, face aux pentes de l'Osterberg. André, le père, secondé par ses fils Thierry et Éric, exploitent 12,5 hectares, dont près de 4 hectares sur des terroirs classés grand cru, sur le Giesberg, sur le Kirchberg de Ribeauvillé et sur l'Osterberg. Célèbre pour son *riesling Geisberg*, l'une des plus grandes réussites sur le cépage, André Kientzler, est souvent plébiscité par les plus grands sommeliers, pour la finesse et l'élégance de ses vins.

• **André Kientzler**

50, route de Berghheim
67150 Ribeauvillé
Tél. (0)3 89 73 67 10



Éric
Kientzler

La cave de Ribeauvillé



Le musée de la vigne et du vin

Le caveau de dégustation



Cave de Ribeauvillé

Impossible de rater l'imposante cave peinte en jaune, érigée à l'entrée du village. Fidèle à la tradition des vendanges manuelles, cette plus ancienne cave vinicole de France créée en 1895 par 44 vignerons, s'est fait une nouvelle jeunesse en 2006 avec l'implantation d'un centre de pressurage et de vinification de dernière technologie. Cet outil performant permet d'améliorer les vins, avec séparation des jus, macérations pelliculaires, pigeage, remontage et surtout alimentation de la cave par gravité, pour respecter le raisin jusqu'au bout.

Le domaine de la cave couvre 260 hectares de vignobles en coteaux autour de Ribeauvillé, sur la célèbre fracture de failles qui offre une richesse géologique incomparable et des terroirs très diversifiés. Ce patrimoine unique de 10 grands crus, 8 lieux-dits et 5 villages, se retrouve au caveau de dégustation, à travers plus de 60 cuvées de vins issus de vieilles vignes, dont le *Clos du Zahnacker* la plus ancienne parcelle d'Alsace, de raisins d'agriculture biologique, de crémants et d'eaux-de-vie. Ce remarquable espace didactique vous invite également à visiter la salle d'exposition, la salle des foudres, le winstub, le musée de la vigne et du vin et leur restaurant, l'auberge *Au Zahnacker* située dans le village.

Pour le directeur général Philippe Dry, chaud partisan des vins secs « *La cave de Ribeauvillé propose des vins frais, sur le fruit, complexes, de grande minéralité, des vins de gastronomie* ».

• Cave de Ribeauvillé

2, route de Colmar 68150 Ribeauvillé. Tél. (0)3 89 73 61 80 - <http://www.cave-ribeauville.com>



La maison Dopff & Irion



Éric Staerker, le sommelier, présente le Clos des Murailles 1960, cru sélectionné pour l'inauguration du paquebot France.

Pressoir à vis du XIX^e siècle, transformé en bar

René Dopff

Dopff & Irion. Domaines du Château de Riquewihr

Cette maison chargée d'histoire (la présence des familles Dopff et Irion remonte à la Renaissance) exploite un vignoble de 27 hectares sur la commune de Riquewihr. C'est René Dopff qui fonde en 1946 le Château de Riquewihr et restructure le vignoble en cinq domaines, en innovant sur la sélection parcellaire, *Les Murailles* avec le riesling, *Les Sorcières* avec le gewurztraminer, *Les Maquisards* (en hommage à André Malraux, ami personnel de René Dopff) avec le pinot gris, *Les Amandiers* avec le muscat et *Les Tonnelles* avec le pinot noir. Plus du tiers de la superficie globale de ces domaines est classé en grand cru, avec le Schoenenbourg, qui domine le village en offrant une vue imprenable sur les toits, et le Sporen, cirque naturel au Sud de la commune.

Entrez dans le caveau de cette vénérable maison et suivez Eric Staerker, le sommelier, qui vous fera visiter les chais, l'oenothèque où se reposent de vieilles bouteilles, dont une de 1883, les caves où trônent un pressoir à vis du XIX^e siècle, transformé en bar, ainsi qu'un vieux foudre de 1783. Puis laissez-vous séduire par ses commentaires avisés sur *L'Exception* millésime 2003, un pinot gris pur, crémant d'une finesse aromatique exceptionnelle, sur le *Riesling* 2004 grand cru Schoenenbourg, médaille d'Or au *Riesling du Monde*, racé, d'une grande fraîcheur et d'un grand potentiel de garde, et sur beaucoup d'autres beaux flacons.

• Dopff & Irion

1, cour du château 68340 Riquewihr.

Tél. (0)3 89 47 92 51 - <http://www.dopff-irion.com>

Clos du Zahnacker



**SUR
LA ROUTE
DES VINS
D'ALSACE**

SUR LA ROUTE DES VINS D'ALSACE

Côté gourmand

Cette merveilleuse route des vins offre une diversité patrimoniale et culturelle étonnante et variée, villages fortifiés, églises romanes et gothiques, vestiges de châteaux moyenâgeux, vieilles demeures typiques à colombages, accueillantes winstubs... Chaque étape permet également de découvrir une gastronomie de convivialité, généreuse comme les Alsaciens, où les vins d'Alsace, en bons complices, apportent des harmonies expressives. Nous vous livrons un florilège d'adresses de restaurants, d'artisan du goût et d'hôtels pour que votre séjour reste mémorable.

• Restaurant Am Lindeplatzel

Depuis 22 ans, le bourguignon Patrick Durot, aidé de son épouse Monique et de sa fille Péguy, officie dans « l'un des plus beaux villages de France ». Accueil convivial, cuisine soignée, belles assiettes, foie gras au potimarron, soufflé de brochet.

71, rue principale 67140 Mittelbergheim. Tél. (0)3 88 08 10 69

• Pierrot le Fou

Le baron Pierre Von Werlhof est un touche-à-tout. Aujourd'hui, ce sympathique gaillard autodidacte, certificat d'études primaires et ceinture noire de judo en poche, cuisine pour ses hôtes (une dizaine de couverts sur réservation) des plats généreux où la truffe est reine et expose ses céramiques sur verre dans sa petite salle de restaurant.

25A, rue des Remparts 68340 Riquewihr. Tél. (0)6 82 14 40 58

• d'Brendelstüb

C'est le winstub contemporain de Jean-Luc Brendel, étoilé Michelin. Dans une cuisine ouverte, les friables et délicieuses flammekueches sont cuites au feu de bois et les viandes au tournebroche. Excellent jarret de cochon de lait caramélisé sur choucroute.

48, rue du général de Gaulle 68340 Riquewihr. Tél. (0)3 89 86 54 54

• Jy's restaurant

Jean-Yves Schillinger est revenu de New-York et a transformé, au bord de la Lauch, une vieille maison à étages de 1750 en restaurant contemporain au décor inédit et chic (cuisine ouverte, tables basses, canapés Chesterfield...). La cuisine de cet étoilé Michelin est à l'unisson, moderne, originale, aux saveurs variées et recherchées.

17, rue de la poissonnerie 68000 Colmar. Tél. (0)3 89 21 53 60

• Au crocodile

Le « must » où Monique et Émile Jung sont aux petits soins pour leurs hôtes. Avec l'arrivée du TGV, ce haut lieu de la gastronomie strasbourgeoise propose un menu TGV en tout point délectable, voyage gourmand et original en 8 plats, fruit de 8 mois de recherches culinaires. Un menu à savourer jusqu'en avril 2008.

10, rue de l'outre 67000 Strasbourg. Tél. (0)3 88 32 13 02

• Les rallyes d'Aglaté

À Strasbourg, muni d'un carnet de route truffé d'énigmes et de charades, vous parcourez à pied les ruelles du quartier de la cathédrale et de la Petite France, pour découvrir l'histoire des winstubs (Le Clou, Chez Yvonne «S'Burjerstuewel»...) et leur relation directe avec les vignobles. Une pause gourmande, à mi-parcours, vous permettra d'apprécier des spécialités alsaciennes.

Tél. (0)3 88 47 36 71

• Pains d'épices Mireille Oster

Si vous participez aux rallyes d'Aglaté, une étape vous conduira au cœur du quartier de « La Petite France », à la petite boutique de la « fée » du pain d'épices, où une quarantaine de pain d'épices, différents de forme et de goût, dont un merveilleux pain au 7 épices et 23 ingrédients, exhalent de suaves odeurs. Un vrai plaisir pour les sens.

14, rue des Dentelles 67000 Strasbourg. Tél. (0)3 88 32 33 34

• Le Zinck Hôtel***

Cet ancien moulin abrite 18 chambres confortables, décorées sur un thème différent. Le copieux petit-déjeuner est servi près de la roue à aubes.

13, rue de la Marne 67140 Andlau. Tél. (0)3 88 08 27 30

• Le Colombier***

Au cœur du vieux Colmar et de la « Petite Venise », cette demeure Renaissance et son merveilleux escalier hélicoïdal, a adopté la modernité et le confort de notre siècle.

7, rue Turenne 68000 Colmar. Tél. (0)3 89 23 96 00

• Hôtel Beaucour Baumann***

Des maisons à colombages du XVIII^e siècle, nichées à proximité des berges de l'Ille et de la cathédrale et ouvertes sur un patio fleuri, constituent un véritable petit village alsacien. Le confort est moderne (appréciable baignoire balnéo) et les chambres sont douillettes.

5, rue des bouchers 67000 Strasbourg. Tél. (0)3 88 76 72 00

Merci au...

Comité interprofessionnel des vins d'Alsace, à Yvelise Sciard et toute son équipe.
<http://www.vinsalsace.com>



Patrick et Monique Durot «Am Linderplatzel»



Y. Sciard, baron Von Werlhof et M. Bernar



Flammekueche cuite au feu de bois au d'Brendelstüb



Jean-Yves Schillinger et son épouse



«Au crocodile» à Strasbourg



Chez Yvonne «S'Burjerstuewel»



Mireille Oster



Maison Kammerzell à Strasbourg



Le village de Ribeauvillé



Bretzels et kouglofs



La Petite Venise à Colmar



Hôtel Beaucour Baumann