VIN D'ALSACE

GRAND CRU

Valentin

ZUSSLIN

Fondé en 1691 par M. CISLE, le Domaine Valentin ZUSSLIN regroupe aujourd'hui 2 générations de Vignerons qui perpétuent les traditions de leurs ancêtres.
Le vignoble est établi à Orschwihr au sud de Colmar sur les coteaux du Bollenberg, du Clos Liebenberg et du Grand Cru Pfingstberg.

Depuis 1997, le domaine est conduit dans sa totalité suivant les principes de la culture biodynamique.

"Vin issu de raisins certifiés agriculture biologique et contrôlés Bio-Dynamique" par ECOCERT France SAS (FR-BIO-01).

Contrôle et Certification :

Ecocert France SAS : depuis 1997.

Demeter France depuis 2000.

Biodyvin (SIVCBD) depuis 2000.

Membre de la Renaissance des Appellations depuis 2005.

13 générations successives à la gestion du Vignoble

Production annuelle moyenne : 90 000 bts/an.
Superficie : 16 ha. sur 5 bans communaux autour d'Orschwihr.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE — BIODYVIN — DEMETER — FR - BIO 01 Agriculture France

Mai 1931

Valentin ZUSSLIN
(1927-2011)

Jean-Paul ZUSSLIN

Marie ZUSSLIN

Arlette ZUSSLIN

Jean-Marie ZUSSLIN

La bio-dynamie...

La culture bio-dynamique est avant tout un travail de soin de la terre. Il s'agit d'en assurer l'équilibre et de créer des conditions de vie harmonieuses entre terre, plante et environnement.

Ces soins favorisent :

- L'amélioration de la qualité de la terre par la présence d'une grande variété de bactéries.
- Un meilleur enracinement de la plante, avec des racines plus denses, plus allongées.
- Un meilleur développement des feuilles et des fleurs par l'apport d'énergie nécessaire à une fructification harmonieuse.

Le domaine viticole, comme tout autre domaine agricole est considéré comme un organisme vivant. Le sol cultivé n'est pas un simple support pour la vigne mais bien un milieu de vie, source d'énergie pour la plante tout comme son environnement aérien.

Ainsi la vigne - organisme médian - crée et nourrit son terroir dans ce milieu habité et vivant qui entoure la racine. Les échanges entre la biologie du sol, son système racinaire et foliaire permettent l'expression du terroir dans les raisins. Les saveurs de ces derniers en seront sublimées.

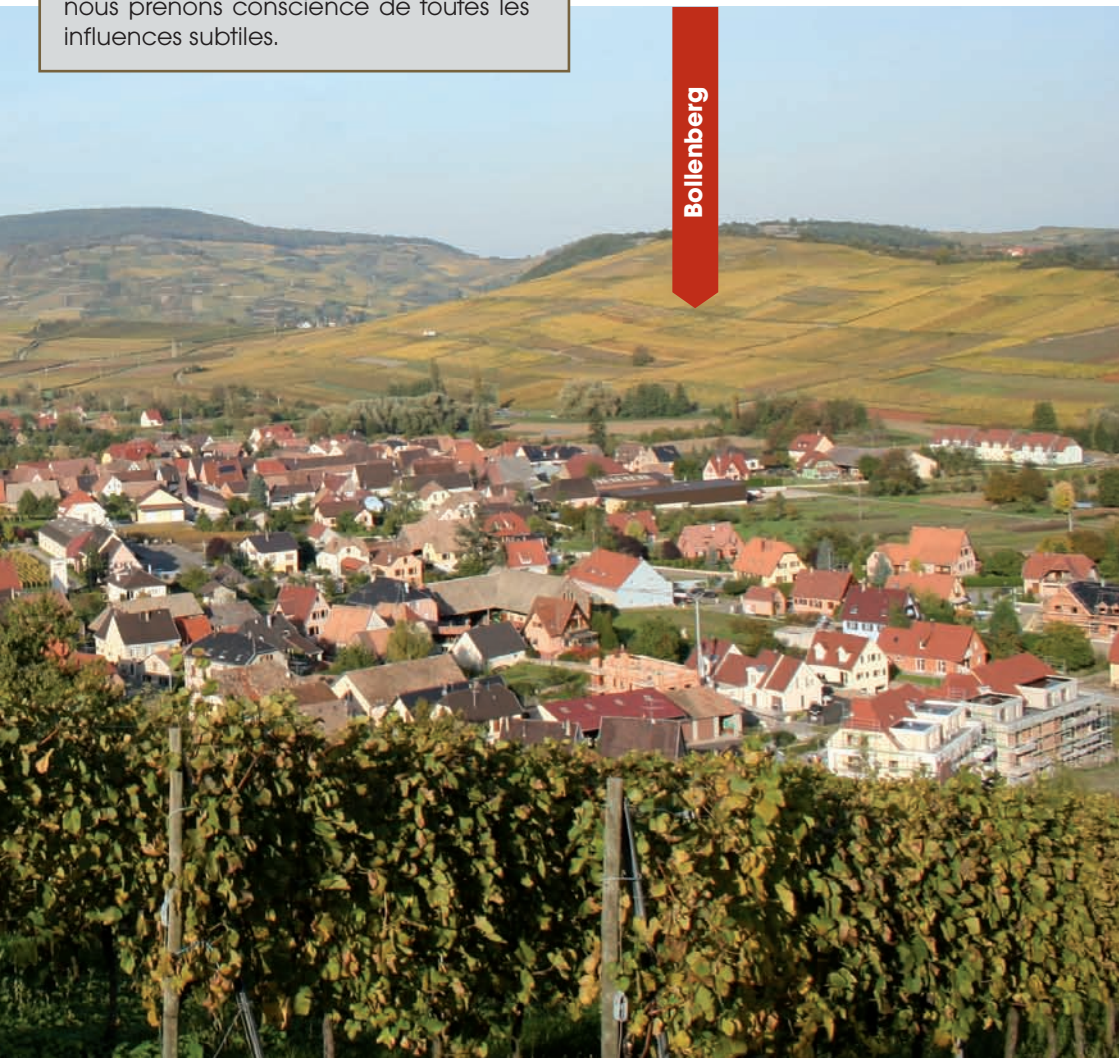
ORSCHWIHR et ses coteaux

Ces pratiques permettent à la vigne d'être en harmonie avec son milieu et ainsi de produire un raisin sain et d'excellente qualité, ce qui est fondamental pour élever des vins à haute expression aromatique et équilibrés.

Par amour de notre Terre, nous nous devons de la respecter. Ce respect passe par l'utilisation de produits naturels : végétal, minéral et animal, sans pesticides, sans herbicides...

Des grands vins ne sont possibles que si les sols sont équilibrés, sains et que nous prenons conscience de toutes les influences subtiles.

Sésame : notre Comtois de 6 ans !



Bollenberg

Les Terroirs

1/ Lieu-dit : Bollenberg

Il fait partie des collines sèches de la région de Rouffach. Celles-ci sont un extraordinaire îlot de biodiversité. Uniques dans cette région de l'Europe, les milieux naturels qu'elles recèlent sont les habitats d'espèces végétales et animales rarissimes.
C'est un terroir argilo-calcaire avec une présence de minéraux riches en fer tels que l'hématite et des minéraux secondaires donnant cette couleur ocre sur les parcelles. Sur presque tout le Bollenberg, on trouve des dépôts datant de l'Oligocène (période glaciaire : 23Ma). Les parties calcaires (conglomérats) sont d'origine torrentielle. Les parties marneuses sur le versant Est résultent de dépôts côtiers marins. Sur les pentes Est (Pinot noir, Muscat et Riesling en partie) le loess, ancienne poussière amenée des Alpes à l'époque glaciaire, forme des dépôts plus ou moins épais et riches. La vigne y prospère.

Baie de Gewurztraminer

Lande sèche

"Depuis le passage en biodynamie en 1997, le domaine n'a de cesse d'améliorer la qualité des raisins et des vinifications. Si les vins ont la puissance et la structure de leur terroir d'origine, ils possèdent également une très grande pureté et un toucher de bouche délicat, qui met en valeur la salinité du Bollenberg, du Clos Liebenberg ou du Grand Cru Pfingstberg. Tous les millésimes depuis 2005 sont très homogènes.
Le domaine fait désormais partie des grandes maisons alsaciennes".

Bettane & Desseauve Sélection 2013

Pinot Noir Bollenberg Harmonie

"UN GRAND VIN DE GARDE QUI FAIT BRILLER L'ALSACE !

Un vin qui s'impose désormais comme l'un des plus aboutis et complets de l'Alsace".

La Revue des Vins de France n°568 Février 2013

2/ Clos Liebenberg : parcelles de rêve !

MONOPOLE

Ce clos de 3,5 ha est exposé sud-est en marge du Grand Cru Pfingstberg. Cette zone est entièrement entourée de haies naturelles et de coulées de pierres, ce qui crée un univers propice à la biodiversité.

Un troupeau de moutons vient y pâturer chaque année.

RIESLING CLOS LIEBENBERG

"La belle maturité de vendanges donne naissance à des rieslings complexes qui dévoilent un gras et une amplitude sensationnels.
Une race digne d'un Grand Cru !".

"Très joli vin profond, avec une bouche tranchante mais suave et des notes d'agrumes confits. Longue finale épurée".

RVF Mars 2012 : Les 100 meilleures cuvées 2010

LE PALMARÈS DES CLOS D'ALSACE

"Le Domaine Valentin ZUSSLIN parmis : Vingt parcelles de rêve en Alsace sur 30 clos. L'Alsace compte une trentaine de ces petites parcelles ceintes de murs, de haies ou de fossé, d'origine souvent monacale ou seigneuriale. A l'image du vignoble d'Alsace, ces clos représentent une mosaïque variée de terroirs, de cépage et de degré de maturité. On y trouve les cépages nobles locaux, riesling, gewurztraminer, pinot gris et muscat, mais aussi du pinot noir, du sylvaner et même des complantations de plusieurs cépages. Les vignes des clos doivent exprimer la nature exceptionnelle des terroirs.

…Domaine Valentin ZUSSLIN riesling Clos Liebenberg parmis les 5 clos qui se distinguent : Issus de Clos de renommée mondiale"…

La Revue du Vin de France - N° 538

"Jean-Paul Zusslin... adepte des pratiques naturelles est intarissable sur leur efficacité à produire les beaux raisins qui bâtissent les vins aromatiques, purs, expressifs et racés qu'ils signent.

Il vous emmènera visiter son Clos Liebenberg, petit bijou de nature où ses vignes s'épanouissent".

Cuisine et vins de France.

3/ Grand Cru Pfingstberg

Terroir Marno-calcaro-gréseux

Le Grand Cru Pfingstberg bénéfice d'un microclimat idéal : exposition Sud, Sud-est à 300 mètres d'altitude, protection des pluies et des vents par le Massif Vosgien. Le Riesling y trouve sa place à merveille : minéralité, complexité aromatique spécifique à ce terroir grâce à sa parfaite maturité. Ce Grand Cru représente 28,15 Ha sur 220 hectares du ban communal d'Orschwihr. Celui-ci repose sur une texture argilo gréseuse. La forte pente du terroir a nécessité parfois la construction de terrasses consolidées par des murs en pierre de grès.
La réputation du PFINGSTBERG remonte à 1299, date d'une donation du chevalier Richard d'Epfig au Couvent d'Unterlinden.
Valentin Zusslin a planté ces vignes dans les années 50, estimant que le riesling serait en parfaite adéquation avec ce sol et ce sous-sol.

Riesling Grand Cru Pfingstberg

RIESLING GRAND CRU PFINGSTBERG 2008

"Un joli tri confère à ce grand cru un confit qui ne bascule pas dans l'exubérance. La bouche se révèle à la fois dense et serrée. Sa belle acidité et sa plaisante fraîcheur lui donnent relief et persistance".

RIESLING GRAND CRU PFINGSTBERG 2010

"…beaucoup de finesse dans les arômes d'agrumes, très bel avenir".

17,5/20 - Bettane et Desseauve 2013

"Belle bouche charnue, pulpeuse et savoureuse. On a l'impression de croquer la chair du fruit".

Le Guide Vert 2013 RVF - Mars 2012 : Les 100 meilleures cuvées 2010

"Un vin d'une très belle délicatesse, avec un côté infusé et très digeste. Il s'allonge sur une matière à la fois nette et pure".

Grande réussite : RVF - Spécial millésime 2010

"La série des rieslings 2010 est fidèle au style précis et droit de la maison, avec notamment un Pfingstberg somptueux, épuré et très précis".

RVF - Le guide des meilleurs vins de France 2013

Côté Chais

Un élevage naturel
pour un grand Vin d'Alsace

Au Domaine ZUSSLIN, les raisins sont vendangés chaque année dans des comportes à forme traditionnelle ou des petites caisses (maxi 20 kg de raisins chacune pour éviter le tassement) puis transportés jusqu'aux chais où ils sont retriés manuellement (si nécessaire) sur table de tri. Ils sont ensuite pressés directement par pressurage pneumatique lent et doux, pendant une dizaine d'heures. Les moûts sont ainsi de grande qualité et arrivent en cuves par gravité. La fermentation alcoolique s'effectue seule, grâce aux levures indigènes naturellement présentes sur les baies.

Dans les chais (composés de foudres, de chêne des Vosges, neufs et anciens et de cuves en inox), l'élevage des vins se fait sur lies fines et peut durer jusqu'à 1 an et demi. Les foudres permettent une fermentation régulière et harmonieuse grâce à une oxygénation lente, une bonne isolation thermique et à leur forme.

Nous ne souhaitons pas intervenir dans le processus naturel de fermentation et d'élevage des vins : aucun produit chimique de synthèse ni de traitements divers ne sont apportés au vin lors de la vinification. Seul le soufre est utilisé de façon minimale, permettant la conservation du vin. Les cuvées sont mises en bouteilles après un élevage allant de 12 à 18 mois, puis conservées dans nos caves jusqu'à leur belle expression gustative pour un maximum de plaisir.

Foudres traditionnels en Chêne des Vosges

Nos accords “parfaits”

CREMANT BRUT - Extra Brut - Rosé
Apéritif, caviar, fruits de mer, poissons grillés, terrines, rôtis de volailles, veau, risotto aux champignons, volailles mais aussi accompagné de petits fours, kougelhopf alsacien, tarte au fromage blanc.
Pour les fromages : camembert, brie, fromages de chèvre et de brebis, chaource.

SYLVANER clos Liebenberg
A ne pas manquer sur vos huîtres, coquillages, calmars frits, brochettes de poisson. Mais aussi avec les sushis, le taboulé, les tapas...
Fondues et raclettes. Buffet campagnard.

LA SÉLECTION DU DOMAINE
Vin d’assemblage de cépages blancs. Frais, fruité, ce sont des vins qui sont servis sur vos cuisines du quotidien.

PINOT AUXERROIS VIEILLES VIGNES
Entrées froides, salades, poissons crus, crustacés, fruits de mers, poissons grillés, volailles et viandes blanches. Fromages jeunes et de chèvre.

GAMME PRESTIGE
Pour l’apéritif et en accompagnement de desserts à base de fruits.

MUSCAT Bollenberg - Cuvée Marie
En apéritif et sur des fromages de chèvres frais ! Mais aussi sur un saumon mariné ou sur terrine de poisson.

PINOT GRIS Cuvée Jean-Paul et Bollenberg
Allié parfait des volailles, des viandes blanches, des mets en croûtes, des poêlées de champignons frais.

RIESLING GRAND CRU PFINGSTBERG
Sec, racé, complexe et gastronomique. Fruits de mer, coquillages, crustacés, crabe farci, saumon fumé, saumon poêlé, brochette de poisson, truite au bleu, caviar, taboulé, tapas variés, poêlé de saint jacques, huîtres gratinées, sushi, sashimi, poissons grillés, coq au riesling, faisan. Vieux Comté.

GEWURZTRAMINER
Bollenberg et Bollenberg la Chapelle
Un pur régal avec les plats relevés et les fromages forts. La lotte au safran ou au curry sera sublime.
Les préparations exotiques (sucré salé) mais aussi la bouillabaisse et le thon à la provençal.

GEWURZTRAMINER
et RIESLING VENDANGES TARDIVES
Apéritif, fois gras, poulet tandoori, canard laqué, vieux goudas, parmesans, desserts.

Texte : Jean-Paul et Marie Zusslin
Photos : ®Benoît Facchi, Jean-Paul et Marie Zusslin

Domaine

VALENTIN ZUSSLIN

57 Grand rue (haute)
68500 Orschwihr France
Tél. + 33 (0)3 89 76 82 84
Fax +33 (0)3 89 76 64 36
marie@zusslin.com

Du lundi au samedi 8h30 à 11h30
et de 13h30 à 18h00
Fermé le dimanche et jours fériés
Accueil de groupes sur rdv

VENTE EN LIGNE

www.zusslin.com

3MA Fabrication - Rouffach - Imprim'vert - Ne pas jeter sur la voie publique