

VIN D'ALSACE
GRAND CRU



Valentin
ZUSSLIN

2013 - 2014

ZUSSLIN
L'ÉCHO



EDITO

Foisonnement d'événements au Domaine Valentin ZUSSLIN...

Traction animale remise au goût du jour, Révélation 2014 par le Guide Bettane et Desseauve des Vins de France, Deuxième étoile décernée par le guide des meilleurs Vins de France, Acquisition de nouvelles parcelles et toujours en culture bio-dynamique certifiée et contrôlée depuis plus de 17 ans.

Sésame, notre cheval de trait Comtois de 7 ans, venu renforcer l'équipe "Vigne" pour le labour en 2012, sort, cette année, les caisses de raisins des rangées, avec un traîneau (voir page 4), appelé : la Schlitte (rappel des traîneaux de montagne). L'objectif est de respecter l'intégrité des raisins et des sols.

Le Domaine ZUSSLIN est toujours dans cette même volonté de faire évoluer le métier de vigneron dans le respect de l'environnement, des Hommes, des terroirs exceptionnels, qui sont au service des Grands vins d'Alsace. Des Vins d'Alsace signés Domaine Valentin ZUSSLIN !

Ces quelques pages vous donneront un aperçu de notre revue de presse, de notre travail et de la vie du Domaine ZUSSLIN.

La Terre est un bien fragile, respectons-la ensemble !

LA FAMILLE ZUSSLIN

LA RÉVÉLATION DE L'ANNÉE 2014

par le Guide Bettane & Desseauve

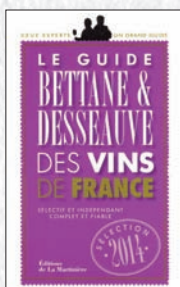
FAMILLE

"Leurs ancêtres étaient venus de Suisse, en 1691. Chez les Zusslin, c'est la treizième génération de vigneron qui est actuellement à l'œuvre, avec Marie et son frère Jean-Paul. Valentin, c'était le grand-père. Entre temps, il y a eu Jean-Marie, c'est lui qui a initié beaucoup de changements qui se révèlent aujourd'hui capitaux. Au tournant du siècle, le domaine a même vu les trois générations travailler ensemble pendant une dizaine d'années."

DYNAMISME

"Je me souviens de ma première rencontre avec Marie et Jean-Paul, c'était au tout début de ce siècle, ils venaient fièrement présenter leurs vins à Paris et déjà, ils étaient sincèrement amoureux de leurs terroirs et de leurs produits. Cet enthousiasme ne les a pas quittés depuis, et à chaque visite au domaine on se laisse imprégner de leur dynamisme rayonnant. Les derniers millésimes ont gagné en éclat et en profondeur, avec des vins tranchants et droits, surtout qu'ici on vinifie aussi sec que possible. Des progrès qui ont permis la réalisation de crémants splendides avec les bases 2010, on est là dans l'idéal de la catégorie."

Guillaume PUZO (extraits)



PROVENCE ROUSSILLON SAVOIE-ROUGE SUD-OUEST VALLÉE DE LA LOIRE VALLÉE DU RHONE LES INDEX

644 686 710 726 778 870 969

33 «unish d'Alsace»
La révélation de l'année
COTES DU JURA VINS DE TRIO
JEAN-PAUL ZUSSLIN,
DOMAINE VALENTIN ZUSSLIN

Famille. Leurs ancêtres étaient venus de Suisse, en 1691. Chez les Zusslin, c'est la treizième génération de vignerons qui est actuellement à l'œuvre, avec Marie et son frère Jean-Paul. Valentin, c'était le grand-père. Entre temps, il y a eu Jean-Marie, c'est lui qui a initié beaucoup de changements qui se révèlent aujourd'hui capitaux. Au tournant du siècle, le domaine a même vu les trois générations travailler ensemble pendant une dizaine d'années. Marie a fait une école de gestion à Strasbourg, Jean-Paul sa viti à Beaune. « On est arrivé en même temps sur le domaine, l'idée de former ce duo était séduisante. Ça fait 13 ans que ça dure, et ça nous plaît bien. » Une nouvelle génération gambade régulièrement entre les cuves et les piles de bouteille mais il est encore trop tôt pour parler de relève, d'autant que les parents ont à peine la quarantaine...

Biodynamie. Cette école de pensée agricole est aujourd'hui bien répandue en Alsace, la climatologie alsacienne étant plus appropriée que dans d'autres régions plus humides. Ce qui est intéressant, ici, c'est que le premier enthousiaste a été Jean-Marie, c'est lui qui permet au domaine d'être certifié dès 1997. Sur ces terroirs au climat quasi méditerranéen du Bollenberg, du Pfingstberg et du clos Liebenberg (la « colline de l'amour »), la biodynamie renforce les arômes de fleurs et d'agrumes que les vins développent naturellement, en décuplant leur puissance et leur verticalité en bouche. Des composts maison, des vendanges triées minutieusement, des pressurages longs avec des débouages précis, des fermentations en levures indigènes, un peu de soufre (ce qu'il faut, sans dogme), des élevages longs sur lies fines, avec ouillages chaque semaine, si quelques lignes suffisaient à résumer un cycle de plus d'un an voilà ce qu'on en dirait. Jean-Paul a voulu relever un nouveau challenge, à partir de 2003 : revenir aux labours à l'ancienne, à l'aide d'un cheval. Il a fallu dix années pour concrétiser cette belle idée, avec l'acquisition d'un cheval franc-comtois et l'embauche d'un maréchal-ferrant au domaine, sans parler des vieilles charrioles d'autrefois qu'il a fallu remettre en état...

Dynamisme. Je me souviens de ma première rencontre avec Marie et Jean-Paul, c'était au tout début de ce siècle, ils venaient fièrement présenter leurs vins à Paris et déjà, ils étaient sincèrement amoureux de leurs terroirs et de leurs produits. Cet enthousiasme ne les a pas quittés depuis, et à chaque visite au domaine on se laisse imprégner de leur dynamisme rayonnant. Les derniers millésimes ont gagné en éclat et en profondeur, avec des vins tranchants et droits, surtout qu'ici on vinifie aussi sec que possible. Des progrès qui ont permis la réalisation de crémants splendides avec les bases 2010, on est là dans l'idéal de la catégorie.

57, Grand-Rue • 68500 Orschwihr
Tél. 03 89 76 82 84 • Fax : 03 89 76 64 36
info@zusslin.com • www.zusslin.com
Visite : Du lundi au samedi de 8h30 à 11h30 et de 13h30 à 18h.

IL SE DISTINGUE : ★★ EN 2014

par le Guide des meilleurs vins de France 2014

"Sous le charme des derniers millésimes qui allient densité et pureté, nous accordons une deuxième étoile au domaine cette année."



Elle vient récompenser le travail de Jean-Paul et Marie ZUSSLIN, qui poursuivent la tradition viticole familiale née en 1691. Installés à Orschwihr, sur un très joli vignoble, ils forment un duo passionné, charismatique et soucieux du travail bien accompli. Chacun son rôle : Marie à la commercialisation, Jean-Paul dans les vignes et à la cave. Une viticulture en biodynamie depuis 1997, une vinification soignée et un élevage précis résument le travail de ce domaine de référence.

LES VINS

Les crémants n'ont rien à envier à bien des champagnes, avec beaucoup de droiture et de saveurs. La série des rieslings est impeccablement maîtrisée, avec une très belle pureté en bouche. Le Clos Liebenberg offre beaucoup de définition et d'allonge. Enfin, la production de pinot noir est ici l'une des plus excitantes d'Alsace."

Signification des 2 étoiles :

Ces très grands domaines, souvent dotés de terroirs fabuleux, sont des incontournables qui, par leur régularité et l'excellence de leur production, se doivent de figurer dans la cave des amateurs avertis. 11 Domaines avec 2* en Alsace.

Ce guide met en avant le palmarès 2014 des 1300 meilleurs domaines de France, une sélection entièrement renouvelée de 7530 vins notés et commentés, 70 coups de cœur et pour la première fois, le portrait de 11 vignerons promus cette année pour l'excellence de leur production.

Alsace Il se distingue en 2014



Jean-Paul et Marie Zusslin

Domaine Valentin Zusslin

13 générations, 1 famille, c'est ainsi que la famille Zusslin aime à se présenter, elle qui a les pieds dans la vigne depuis 1691. Dans une Alsace qui se cherche encore trop souvent, Marie et son frère Jean-Paul, respectivement âgés de 37 et 34, arrivés au domaine en 2000 ont résolument pris le parti de poursuivre le virage qualitatif déjà amorcé. Conversion à la culture en biodynamie dès 1997, réflexion sur les rendements, les dates de vendange, les méthodes de vinification et construction d'un outil de vinification adapté et éco-responsable, le domaine produit des vins qui se sont considérablement raffinés au fil des millésimes. Les rieslings du Bollenberg, du clos Liebenberg et du grand cru Pfingstberg sont de superbes expressions digestes et équilibrées de ces terroirs. Des vins épurés qui évoluent avec grâce. Le travail réalisé sur le pinot noir est aussi l'un des plus intéressants d'Alsace et cette cuvée peut aujourd'hui concourir avec les meilleures. Le domaine est promu cette année à deux étoiles.

SOIRÉE VIP

Récompense
du Domaine ZUSSLIN
pour la Révélation
Année 2014

Thierry Desseauve et Michel Bettane
Jean-Paul et Marie Zusslin
Caves Legrand - Galerie Vivienne à Paris
Jeudi 5 septembre 2013



UN NOUVEAU GRAND D'ALSACE

par l'Express "Spécial Vins" du 4 au 10 septembre 2013

1247 Conso / Spécial vins

LA RÉVÉLATION

Un nouveau grand d'Alsace

Au domaine Valentin Zusslin, à Orschwihr, riesling et gewurztraminer gagnent chaque année en éclat et en profondeur. Ces vins tranchants et droits expriment à merveille les beaux terroirs dont ils sont issus.

Par Guillaume Puzo

Dans les temps troublés qui suivirent la guerre de Trente Ans, en 1691, les Cisle, originaires de Suisse, s'installèrent en France. Durant le conflit, les pillages avaient saigné nombre de villages alsaciens et plongé la population dans la famine et la misère. Pour remédier au manque de bras, les nouveaux arrivants étaient les bienvenus. On leur donnait même des terres. C'est ce que fit Jodocus Cisle, sitôt établi à Orschwihr, avant de se lancer dans le travail de la vigne. Progressivement, le patronyme Cisle (prononcé « zislé ») est devenu Zusslin, puis Zusslin, au milieu du XIX^e siècle. Aujourd'hui, la treizième génération est à l'œuvre, avec Marie et son frère Jean-Paul. Ils ont succédé à Jean-Marie, qui a initié beaucoup de changements capitaux, et à Valentin, le grand-père. Au tournant du siècle, le domaine a vu ces trois générations travailler ensemble pendant une dizaine d'années. Marie a fait une école de gestion à Strasbourg, Jean-Paul, sa « viti » à Beaune. « On est arrivés en même

temps sur le domaine, explique la jeune femme. L'idée de former ce duo avec mon frère était séduisante. Treize ans après, cela nous plaît toujours. » Une nouvelle génération gambade régulièrement entre les cuves et les piles de bouteilles, mais il est encore trop tôt pour parler de relève, d'autant que les parents ont à peine la quarantaine... « A la vigne, le domaine s'est très tôt converti à la biodynamie, puisque la certification est acquise dès 1997, à une époque où beaucoup parlaient de ces pratiques alternatives aux méthodes conventionnelles avec circonspection. Aujourd'hui, cette école de pensée (et de travail) agricole est bien répandue en Alsace, le climat étant plus approprié que celui d'autres régions plus humides. Cette volonté d'aller vers une agriculture durable, respectueuse et intégrée dans son environnement, c'est Jean-Marie qui l'a insufflée. Ses enfants maintiennent le cap : compost maison, vendanges triées minutieusement, pressurages longs avec des débourrages précis, levures indigènes, un peu de sou-



AUSADACE Le domaine s'est très tôt converti à la biodynamie et Jean-Paul Zusslin a choisi de revenir au labour à l'ancienne.

fre (juste ce qu'il faut, sans dogmatisme), élevages longs sur lies fines, avec ouillages chaque semaine... Mieux, Jean-Paul a voulu relever un nouveau challenge, en 2003 : revenir aux labours à l'ancienne. Il a fallu dix années pour concrétiser cette belle idée, avec l'acquisition d'un cheval franc-comtois et l'embauche d'un maréchal-ferrant au domaine, sans parler des vieilles charrettes qu'il a fallu remettre en état... Les 16 hectares de vignes sont concentrés autour de la propriété, sur le grand cru Pfingstberg (« colline de la Pentecôte », car on y montait les animaux après la fête religieuse), le Bollenberg et le clos Liebenberg (« colline de l'amour »). Autant de terroirs au climat

quasi méditerranéen, très chaud et sec l'été, où la biodynamie renforce les arômes de fleurs et d'agrumes que les vins développent naturellement, décuplant leur puissance et leur verticalité en bouche. Dans une gamme où tous les vins bénéficient de la même attention et du même soin tout au long de leur conception, depuis la vigne jusqu'à la mise en bouteille, il faut mettre en avant les rieslings, magnifiques dans leur

expression aromatique et leur tension. Les pinots noirs sont également une belle réussite du domaine, dans une région où ils sont parfois un peu légers en couleur et en goût : à l'aveugle, ils piègeront bien des amateurs qui leur chercheront une identité bourguignonne. Les gewurztraminers s'épanouissent merveilleusement sur les terroirs très solaires du Bollenberg et donnent, en sec comme en liquoreux, des expressions idéalement parfumées.

Enfin, les crémants proposés en ce moment, à partir d'une base 2010, sont également délicieux et hautement recommandables, avec une persistance épicée pour le blanc. Pour mieux apprécier ses nectars, le domaine a l'intelligence commerciale de mettre sur le marché ses vins lorsqu'ils ont déjà un peu de bouteille. Actuellement, les millésimes vendus au caveau sont 2003, 2004 et 2006 ; les 2008 vont bientôt arriver. Pour les curieux, il est possible de remonter jusqu'en 2002 et, même, 1985. Les connaisseurs s'en félicitent. ■

« A l'aveugle, ses pinots noirs piègeront bien des amateurs qui leur chercheront une identité bourguignonne »

Domaine Valentin Zusslin
57, Grand-Rue, Orschwihr (Haut-Rhin),
03-89-76-82-84, www.zusslin.com

N° 3244 / 4 septembre 2013



Au domaine Valentin Zusslin, à Orschwihr, Riesling et Gewurztraminer gagnent chaque année en éclat et en profondeur. Ces vins tranchants et droits expriment à merveille les beaux terroirs dont ils sont issus.

«Le domaine s'est très tôt converti à la biodynamie, puisque la certification est acquise dès

1997, à une époque où beaucoup parlaient de ces pratiques alternatives aux méthodes conventionnelles avec circonspection. Aujourd'hui cette école de pensée (et de travail) agricole est bien répandue en Alsace, le climat étant plus approprié que celui d'autres régions plus humides. Cette volonté d'aller vers une agriculture durable, respectueuse et intégrée dans son environnement, c'est Jean-Marie qui l'a insufflée. Ses enfants maintiennent le cap : composts maison, des vendanges triées minutieusement, des pressurages longs avec des débourrages précis, des fermentations en levures indigènes, un peu de soufre (ce qu'il faut, sans dogmatisme), des élevages longs sur lies fines, avec ouillages chaque semaine...

Mieux, Jean-Paul a voulu relever un nouveau challenge, en 2003 : revenir aux labours à l'ancienne. Il a fallu dix années pour concrétiser cette belle idée, avec l'acquisition d'un cheval franc-comtois et l'embauche d'un maréchal-ferrant au domaine, sans parler des vieilles charrettes qu'il a fallu remettre en état...

Les 16 hectares de vignes sont concentrés autour de la propriété, sur le Grand Cru Pfingstberg («colline de la Pentecôte»), car on y montait les

animaux après la fête religieuse, le Bollenberg et le clos Liebenberg («colline de l'amour»). Autant de terroirs au climat quasi méditerranéen, très chaud et sec l'été, où la biodynamie renforce les arômes de fleurs et d'agrumes que les vins développent naturellement, décuplant leur puissance et leur verticalité en bouche.

Dans une gamme où tous les vins bénéficient de la même attention et du même soin tout au long de leur conception, depuis la vigne jusqu'à la mise en bouteille, il faut mettre en avant les rieslings, magnifiques dans leur expression aromatique et leur tension. Les pinots noirs sont également une belle réussite du domaine, dans une région où ils sont parfois un peu légers en couleur et en goût :

«A l'aveugle, ils piègeront bien des amateurs qui leur chercheront une identité bourguignonne.»

Les gewurztraminers s'épanouissent merveilleusement sur les terroirs très solaires du Bollenberg et donnent, en sec comme en liquoreux, des expressions idéalement parfumées. Enfin ; les crémants proposés en ce moment, à partir d'une base 2010, sont également délicieux et hautement recommandables, avec une persistance épicée pour le blanc.

Pour mieux apprécier ses nectars, le domaine a l'intelligence commerciale de mettre sur le marché ses vins lorsqu'ils ont déjà un peu de bouteille.

Actuellement, les millésimes vendus au caveau sont 2003, 2004 et 2006 ; les 2008 vont bientôt arriver. Pour les curieux, il est possible de remonter jusqu'en 2002 et, même, 1985. Les connaisseurs s'en félicitent. ■

Guillaume PUZO (extraits)

CRÉMANT ZUSSLIN

par le Magazine du Monde d'Août 2013



Le Domaine Valentin Zusslin signe une cuvée Brut Zéro (non dosée) qui allie une admirable fraîcheur et un joli bouquet de fruits rouges. Un vin estival par excellence qui prépare les papilles au repas et qui montre que bien maîtrisés, les Crémants d'Alsace ne manquent pas d'intérêt. ■

Olivier POELS - Le bal des bulles



«Au Domaine ZUSSLIN : 1^{ère} mise en bouteille des Crémants en 1976 (reconnaissance de l'AOC Crémant d'Alsace, par le décret du 24 août 1976).

Comme toute la récolte du Domaine, les raisins destinés à l'élaboration du Crémant sont récoltés entièrement à la main. Nous sélectionnons les meilleures grappes et respectons l'intégrité du raisin, pour conserver les qualités gustatives du futur crémant. Les cépages utilisés sont : l'Auxerrois, le Pinot Gris, le Riesling, le Chardonnay et le Pinot Noir pour le Crémant Rosé.

En cave, rien n'est laissé au hasard, toutes les opérations sont mises en place pour obtenir un crémant tout en finesse, élégance et gourmandise.

Les fermentations alcooliques (en cuve puis en bouteilles) sont réalisées avec des levures indigènes (présentent naturellement sur les raisins).

Toute la vinification est réalisée sans soufre et sans aucun autre intrant œnologique. Une dégustation régulière, un élevage long sur lattes, le suivi du calendrier planétaire et des coefficients de marées, tous ces paramètres participent à la précision qualitative du crémant Valentin Zusslin !

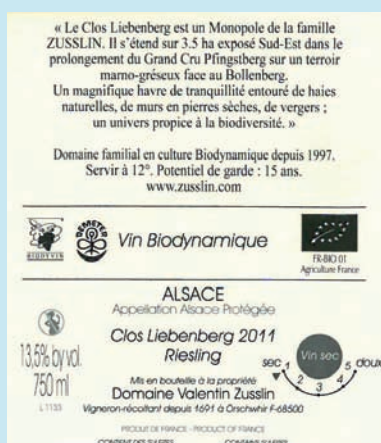
Brut Zéro : pas d'ajout de liqueur d'expédition lors du dégorgement ; Sans soufre ajouté : pas de SO2 rajouté lors de la vinification ni lors du dégorgement. ■

Les indices de dégustation

Les indices de 1 à 6 que nous utilisons depuis plus de 12 ans ont été modifiés sur les nouvelles contre-étiquettes des millésimes 2011 et 2012.

Voici la charte suivie :

- Vin sec** : Vin sec ou se goûtant sec.
- Vin d'esprit sec** : Vin n'étant pas totalement sec mais dont les sucres ne se goûtent que très peu au palais et s'intégreront lors de la maturation en bouteille.
- Vin demi-sec** : Vin avec une sucrosité moyenne qui se ressent plus dans la jeunesse du vin et qui s'estompera progressivement avec la maturation en bouteille.
- Vin moelleux** : Vin avec une sucrosité présente à la dégustation (gamme prestige).
- Vin doux** : Vin avec une sucrosité marquée (comme les Vendanges Tardives et les Sélection de Grains Nobles)



Exemple de contre-étiquette avec le pictogramme

BANC D'ESSAI Le crémant d'Alsace brut

par le Magazine du Monde du 12 Octobre 2013



Le Nature

Sans soufre, ce crémant est une réussite absolue. Il file droit, se révèle complexe, et d'une gourmandise magnifique. ■

Sélection de 5 crémants dont La Cuvée Brut Zéro sans soufre.

Laure Gasparotto

Le Pinot Noir au Domaine Zusslin

UN GRAND VIN DE GARDE QUI FAIT BRILLER L'ALSACE

par la Revue du Vin de France - Février 2013



"...Le pinot noir, qui représente environ 20 % de la production, a été l'une de leurs priorités, avec l'idée de réaliser un grand vin rouge de garde à la hauteur du terroir, le fameux Bollenberg, près de Westhalten.

Passage du vignoble en biodynamie dès 1997, tri sévère à la vigne puis au chai, égrappage suivant le profil du millésime, pigeage manuel, aucun levurage, élevage en foudres dont un tiers de neufs, tout est mis en œuvre pour donner naissance à **un vin qui s'impose désormais comme l'un des plus aboutis et complets de l'Alsace.**

Lorsque le millésime le permet, les doses de soufre sont également abaissées au maximum. A découvrir impérativement. ■

Olivier POELS (extraits)



"Le travail réalisé sur le Pinot Noir est aussi l'un des plus intéressants d'Alsace et cette cuvée peut aujourd'hui concourir avec les meilleurs."

RVF 2014 Guide des Meilleurs Vins de France

L'ALSACE RETROUVE SON PINOT NOIR

par Le Figaro - 4 juillet 2013

LE FIGARO

"Le pinot noir, le grand cépage des bourgognes rouges, est loin d'avoir livré tous ses secrets. Les meilleurs producteurs alsaciens ont compris qu'il était possible de proposer des grands rouges dignes d'intérêt. Les meilleurs vins rouges d'Alsace sont issus des grands terroirs argilo-calcaires, et singulièrement des grands crus.

Pinot noir Bollenberg « Harmonie » 2010
sélectionnés parmi 4 autres pour le Figaro

Le vin est issu du Bollenberg. La robe est assez sombre avec des arômes boisés. Le vin est ample, très jeune avec de la matière. Il demande un peu de patience. Viticulture en biodynamie. 13° d'alcool. ■

Bernard BURTSCHY (extraits)

Cuisine et Vins de France

"Le terroir du Bollenberg est exceptionnel par sa biodiversité et sa très faible pluviosité. Adeptes de la culture biodynamique, le domaine entretient avec passion ce patrimoine. Entre les orchidées et les tulipes sauvages, les raisins de pinot noir y mûrissent en bonne compagnie. En 2010, ils ont donné un vin conjuguant intensité, densité, finesse et éclat du fruit de façon magistrale. ■

Catherine GERBOD

Suivez le chef en Alsace (hors-série septembre / octobre 2013)

Le Clos Liebenberg

Clos Liebenberg Riesling 2008

Pur et cristallin, fruité au nez avec une trame saline en bouche très fine. Agréable jeune, il vieillira bien et sera un bon compagnon des poissons de rivière.

17/20 Guide Bettane et Desseauve



Clos Liebenberg Riesling 2010

"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

A really taut wine, this is very nervy. It brings out the ageworthy qualities of fine Alsace Riesling, offering white fruits and fragrant acidity. Crisp and fruity on the surface, it is steely right at its core. Keep for 3-5 years.

Wine Enthusiast - USA - October 2013

A dry, tangy version, with leading notes of wax, lemon preserves and blanched almond, accented by persimmon and yellow plum fruit. Balanced, with a moderate, lightly smoky finish. Drink now through 2018.

89/100

Wine Spectator - USA - October 2013



Arlette et Jean-Marie Zusslin



Le Grand Cru Pfingstberg

Grand Cru Pfingstberg Riesling 2008

Sec, au fruité acidulé, fin et minéral en bouche avec un léger moelleux bien intégré.

17/20 Guide Bettane et Desseauve

"... les 2008 se livrent avec justesse : le Pfingstberg 2008 est complet et racé."

17/20 Les Meilleurs vins de France 2011 RVF
Le guide de référence : 7530 vins notés et commentés

"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".

Sur 136 vins dégustés : note entre 17.5 et 15.5 /20
RVF Les Meilleurs vins de France 2011

Grand Cru Pfingstberg Riesling 2010

This elegant version is marked by fine balance and silky texture, with a subtle weave of smoky minerality and ground spice meshing with notes of creamed apple, almond paste, fleur de sel and lemon curd. Drink now through 2023.

91/100 - Wine Spectator - USA - October 2013

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

17,5/20 - Bettane et Desseauve 2013

"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

"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 BIODYNAMIE

Un grand vin est issu du savoir-faire du vigneron mais d'abord d'une plante en bonne santé sur un sol sain! A partir de là, quoi de plus logique que de travailler en biodynamie.

Pour produire un vin de très bonne qualité gustative et qu'il puisse se garder dans le temps, notre travail de vigneron s'effectue d'abord dans les vignes. Cela consiste à stimuler les processus de la plante lui permettant de rester en bonne santé. C'est à dire que nous renforçons ses défenses naturelles. Cela est possible grâce aux différents travaux du sol, aux traitements à base de tisanes de plantes (ortie, prêle, camomille, osier, pissenlit...), aux minéraux à très faibles doses (soufre, cuivre, talc, argile...) et surtout au compost et aux préparations biodynamiques.

La fertilisation de la vigne se fait uniquement avec du compost de vache en biodynamie. Les principales préparations spécifiques à la biodynamie qui sont utilisées sur la vigne sont les suivantes :

La bouse de corne (500) participe à la structuration du sol et permet aux racines de descendre profondément dans le sol.

La silice de corne (501) permet de renforcer la lumière solaire et une meilleure relation avec le cosmos tout entier. Cela permet de rendre la plante moins sensible aux maladies. On retrouve aussi son effet dans la conservation et dans la qualité du produit final.

Les autres préparations comme le Compost de Bouse d'après M. Thun et les préparations de 502

Octobre 2013 : Vendanges à la Schlitte (traîneau)



Mathieu Gacoïn

à 507 sont utilisées dans l'élaboration du compost ou en pulvérisation pour des cas précis (cf www.zusslin.com). Ces pratiques sont en accord avec les rythmes naturels de la plante liés aux rythmes du système solaire, lunaire et planétaire.

N'oublions pas la partie sociale qui est également un des piliers de la biodynamie. Nous employons 2 à 3 fois plus de personnes qu'en viticulture classique et établissons des partenariats avec les fermes environnantes afin de tendre vers une ferme en polyculture élargie.

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



"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.

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.



Grand Cru Pfingstberg

Clos Liebenberg

Bollenberg

Notre Domaine

Orschwihr et ses coteaux

LES TERROIRS

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 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.

Grand Cru Pfingstberg

Le Grand Cru Pfingstberg bénéficie d'un micro-climat idéal : exposition Sud, Sud-est à 300 m

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 en estimant que le riesling serait en parfaite adéquation avec ce sol et ce sous-sol.

Clos Liebenberg MONOPOLE

Ce clos de 3,5 ha est exposé sud-est proche 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. Les Cépages plantés sont : Riesling, Sylvaner et Auxerrois.

CÔTÉ CHAIS

Un élevage naturel pour un grand Vin d'Alsace

Au Domaine ZUSSLIN, les raisins sont vendangés chaque année par sélections successives dans des comportes à forme traditionnelle ou des petites caisses (maxi 20 kg de raisins chacune pour éviter le tassement). En 2013, les caisses de vendanges sont tirées des rangées grâce à un traîneau tracté par le cheval "Sésame" mené par Mathieu. Aux chais, les raisins sont triés 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 (barriques et foudres en chêne des Vosges), 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 si nécessaire 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. ■



Chais éco-responsables

www.shop.zusslin.com

Domaine VALENTIN ZUSSLIN