



ZUSSLIN L'ÉCHO



Edito

Après une belle année riche en événements :

- ➔ La Révélation de l'année par le Guide des vins Bettane et Desseauve,
- ➔ 2^{ème} étoile décernée par le Guide des Meilleurs Vins de France,

2014 a été à nouveau marquée par des temps forts que nous souhaitons partager avec vous grâce à cette rétrospective :

Une nouvelle aventure en tant que distillateur de profession, une mission humanitaire, un week-end musical et gastronomique au sein des chais, des balades oenotouristiques en calèches, de belles reconnaissances dans la presse et surtout le lancement de notre nouvelle gamme de CRÉMANT TERROIR.

Et enfin, pour les inconditionnels de nos grands vins secs, nous vous proposons en avant-première notre Gewurztraminer Bollenberg La Chapelle. Mais n'oublions pas la grande star, le Riesling Grand Cru Pfingstberg élu «Vin blanc de légende à boire dans 20 ans».

Un grand millésime 2013 à découvrir sans attendre.

La famille ZUSSLIN et toute son équipe !

Voyage humanitaire à Madagascar

Le Domaine Valentin Zusslin fait partie d'un groupe de vignerons se réunissant chaque année lors d'une dégustation de vins à Angers. Cette belle dynamique (dons des vignerons et dévouement de quelques personnes bénévoles) au sein de l'association BABAKOTO créé en 2009 remplacée par MADAVIN depuis fin 2013 permet de financer un grand projet humanitaire dans une des zones les plus pauvres au monde. Voici quelques exemples d'actions déjà menées : 56 salles de classes ont déjà été installées avec de l'aide alimentaire, plus de 3 000 cases sont équipées de lampes photovoltaïques et de nombreux vêtements ont été amenés pour les enfants.

En bénévolat strict, MADAVIN agit aujourd'hui principalement pour la reforestation à Madagascar dans la région sud de la capitale Tana.

Notre objectif : replantation de plusieurs centaines d'hectares de forêt endémique suite à une vaste déforestation depuis les années 1990 !

Une zone de la planète qui se doit d'être protégée car l'île possède une biodiversité d'une grande richesse et est d'autant plus rare que le taux d'endémisme des espèces y est souvent supérieur à 80%.

L'appui se concentre sur le peuple zafimaniry, une communauté au centre-est de Madagascar qui a fuit la déforestation et qui s'est établi dans les montagnes reculées aux conditions climatiques rudes et au relief difficile.

Les Zafimaniry sont les derniers gardiens d'un savoir-faire original du travail du bois classé au patrimoine immatériel de l'UNESCO depuis 2003 et inscrit depuis 2008 sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.



Confection artisanale



Pépinière d'1 hectare

Si cette action vous touche et si vous souhaitez soutenir les projets en cours et la plantation des plantes endémiques, vous avez la possibilité de faire un don (reçu fiscal en retour), de devenir membre donateur, de donner des vêtements pour les enfants et pourquoi pas, de participer au prochain voyage en mars 2015.

Pour tout renseignement, contacter :
marie@zusslin.com
Voir aussi page Facebook : MADAVIN

De beaux partenariats

Le Domaine crée des partenariats depuis quelques années avec d'autres agriculteurs passionnés...

Apiculteur : 30 ruches sont installées au cœur de notre MONOPOLE Clos Liebenberg. Depuis 2013, nous avons notre propre miel de châtaignier du Clos. Objectif : polliniser les plantes auxiliaires de la vigne.

Berger : Présence d'un troupeau de mouton au sein du Clos Liebenberg. Objectif : introduire une fumure pour nourrir le sol.

Ornithologue : Mise en place de nichoirs au cœur du vignoble ou dans les murets pour aider certaines espèces d'oiseaux (la huppe fasciée, la mésange...) à se réapproprier les zones viticoles. Objectif : diminuer les insectes ravageurs de la vigne.

Diverses fermes en biodynamie du secteur.

Le Domaine Zusslin mène des actions en faveur du respect de notre environnement : l'énergie verte (ENERCOP), la récupération des eaux de pluies, la cueillette des plantes et des fleurs pour nos traitements en biodynamie et le compost avec les fermes locales.



MUSIQUE & VINS

Spectacle musical
et dégustation gastronomique
au Domaine Valentin ZUSSLIN



Les vendanges 2014



Jean-Marie ZUSSLIN

Grâce à nos connaissances des terroirs, au respect des règles agronomiques, qu'on pourrait appeler «le bon sens paysan» et au travail constant en biodynamie, la vigne a pu traverser les périodes délicates d'un printemps très chaud et d'un été plus frais et pluvieux, de façon optimale. Dans le secteur d'Orschwihr, les sols sont limoneux ou argileux : ce qui permet la bonne gestion hydrique des sols et la croissance de la vigne est ainsi favorisée.



Vendanges au Grand Cru Pfingstberg



Sélection des grappes de Pinot Noir

Les vendanges ont été plus précoces de 10 jours par rapport à 2013 et ont surtout été marquées par la visite inopinée d'un nouvel insecte : la drosophile asiatique (*Drosophila Suzukii*). Celle-ci a causé un léger développement prématuré de pourriture ce qui a compliqué la cueillette... Un tri strict a été effectué pour réceptionner dans les chais uniquement les grappes mûres non atteintes de pourriture acide.



Service du repas des vendanges sous le soleil



Arnaud Freymann, chef d'équipe et Jean-Marc Julian



Jean-Paul ZUSSLIN - Tri des baies



Tri des grappes

La fermentation alcoolique s'est déclenchée de façon très rapide. Un débouillage précis avant fermentation était de rigueur.

Un millésime tout à fait adapté à la production de vins secs, élégants et minéraux. La récolte des Vendanges tardives en Gewurztraminer Bollenberg s'est effectuée le 4 Octobre 2014, et la fin des vendanges a eu lieu dix jours plus tard par le Grand Cru Pfingstberg ! Plus de 5 semaines sous un soleil radieux et une bonne ambiance de travail consciencieux et toujours une Vendange 100% récoltée à la main sans aucun produit œnologique durant tout le temps de l'élevage. 22 jours de vendanges au total et plus de 600 repas "tout bio" servis à notre équipe de 40 personnes.



Partenariat avec des étudiants chiliens et ukrainiens

NOUVEAUTES

Sortie œnotouristique dans le vignoble

Balade en calèche tirée par notre cheval de trait avec dégustation au cœur du vignoble Zusslin.

« Le coteau du Bollenberg, extraordinaire coteau de biodiversité n'en paraît que plus impressionnant. »

Magazine Terre de vins Juin 2014

Nouveauté cette année : pour faire plus ample connaissance avec la maison : promenade en calèche et dégustation au cœur du très joli vignoble.

La RVF Hors-série Juin 2014

Venez vous faire bercer par les pas tranquilles de Sésame



La nouvelle Gamme de CRÉMANT TERROIR !

Le crémant représente le tiers de la production au Domaine. Nous vous proposons une gamme toujours plus étendue, notamment (grande nouveauté en Alsace) notre gamme de CRÉMANT TERROIR :

Le Clos Liebenberg et le Bollenberg disponibles dès novembre 2014.

Et pour les inconditionnels de nos bulles non dosées, nous vous proposons notre cuvée Brut Zéro sans soufre ajouté «un crémant qui n'a rien à envier aux Champagnes. Cette cuvée, derrière cette structure droite, s'avère savoureuse à souhait.»

M LE MAGAZINE DU MONDE Juillet 2014



Les Vins de vos Fêtes



Riesling Grand Cru Pfingstberg 2013

Réussite Exceptionnelle : « Un beau registre de fruits exotiques très mûrs donne de la jovialité à l'ensemble. »

Numéro spécial Les plus beaux Vins du millésime 2013 La RVF 2014

Elu « vin blanc de légende à boire dans 20 ans » La Revue du vin de France Juin 2014

« Cette année, ils livrent ce riesling à l'acidité délicate et juteuse qui apporte une sève à ce vin énergique et profond. »

Le Monde supplément des Vins Juin 2014

Pinot Noir Bollenberg Harmonie 2010

Une année en bouteille lui a permis de fondre sa belle acidité, les arômes boisés ont disparu, toujours ses arômes savoureux de fruits noirs et de viande fumée complet, généreux, bel équilibre.

Les Echos- Série Limitée Novembre 2014
« 150 bouteilles pour les fêtes - Notre Sélection »

Gewurztraminer Bollenberg Prestige

Plus de tension que l'autre Bollenberg, ce qui lui permet de mieux équilibrer son résiduel prononcé, les sols calcaires du Bollenberg réussissent bien à ce cépage. On l'attendra lui aussi.

PARIS MATCH Novembre 2014
par Bettane+Desseauve

Pinot Noir Bollenberg 2012

Ce vin en biodynamie croquant, sur la framboise et la fraise, pourra s'associer avec une daurade royale au caramel d'épices.

Rouges et Poissons ; l'alliance inattendue.

Le nouveau concept « naturalité » du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénées, à Paris, table sur les poissons, les céréales et les légumes côté cuisine. Les sommeliers se sont penchés sur leurs accords avec les vins rouges. « La garniture du plat et la sauce sont essentielles car elles nous orientent vers le vin. D'ailleurs, si l'on n'a pas de sauce et donc pas de liant, il n'y a pas d'accord possible avec un vin. » explique d'emblée Laurent Roucayrol, chef sommelier du Plaza.

TV Magazine Octobre 2014

Riesling Clos liebenberg Monopole 2011

Ce Clos-là possède le charme ensoleillé des rieslings bien chaussés dans leurs sols d'argile gréseuse. Un élevage sur lies fines en foudres de chêne des Vosges ajoute la pointe boisée pour un blanc pulpeux qui chahute un chouïa avec son parfum exotique et sa densité généreuse. Vivant de son terroir, le clos est en biodynamie.

Cuisine et Vins de France Hors-Série Octobre 2014

Pensez aux grands formats pour les tables de fêtes : disponibles dans un large choix en magnum (1.5 l) et en Jéroboam (3 l)

Coté Distillation

Les fruits (quetsches, cerises, poire williams, mirabelles...) sont issus de nos vergers présents au cœur du vignoble du clos Liebenberg et autour du domaine, les marcs viennent de nos propres raisins. Depuis de nombreuses générations, la famille ZUSSLIN a toujours poursuivi la tradition de distillation des fruits des vergers et des marcs avec un alambic traditionnel. Depuis juillet 2014, le statut du DOMAINE VALENTIN ZUSSLIN de «distillateur professionnel» remplace celui de bouilleur de cru.

Un alambic à colonne, "Holstein", a été choisi afin de mieux maîtriser toutes les étapes de la transformation et de la distillation, pour un meilleur respect de la qualité de la matière première et ainsi proposer des eaux de vie de très hautes précisions aromatiques.

Les premières «Dame-Jeanne» (bonbonnes) ont été produites en juillet et en août 2014 !

Alsace, des blancs au sommet.

Domaine Valentin Zusslin, Coqueluche des critiques et des guides depuis quelques années (Bettane & Desseauve comme celui de la RVF). Il produit une gamme superbe autour des 9 cépages traditionnels d'Alsace, avec des blancs purs et cristallins et des rouges structurés de pinot noir qu'on peut laisser vieillir. Le millésime 2012 est ici particulièrement bien réussi.

www.idealwine.com

Pinot Noir Bollenberg Harmonie 2013

élu Grande réussite parmi 46 vins dégustés et seulement 6 vins retenus sur toute l'Alsace.

Revue du Vin de France 2014

Marie et Jean-Paul, sœur et frère, portent millésime après millésime ce **domaine parmi les plus brillants de leur secteur**, celui du sud de l'Alsace, entre le Bollenberg et le Grand Cru Pfingstberg. Si la Biodynamie avait été mise en place par leur père, Jean-Marie, dès 1997, ils n'ont eu de cesse d'affiner leur style et de rendre plus pures encore les expressions de fleurs et de fruits fins en bouteille. Le travail au cheval n'explique pas tout, il s'agit avant tout de rigueur et de souci du détail. Ne manquez pas les crémants, délicieux, ni les rieslings et les pinots noirs, autres grandes réussites ici...

Le Guide Bettane et Desseauve des Vins de France Sélection 2015

Egalement présent dans :

L'Alsace, La Revue du Vin de France, Le guide des Meilleurs vins de France, Guide des vins Bettane et Desseauve, L'Auvergnat de Paris, L'Indépendant, L'Express, Hors Série RVF, Blog Bonvivant, la FDV, Le Républicain Lorrain, En Alsace, Sommelier International, Cuisine Actuel Hors Série des vins Nature, DNA, Le Monde, Cuisine et Vins de France, Wein+Markt, TV Magazine, Jour de Cheval, Idealwine le Blog, Paris Match ...



Les indices de dégustation

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

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 Sélections de Grains Nobles)



Exemple de contre-étiquette avec le pictogramme

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 de garde, 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 préparation silice de corne (501). Elle est obtenue à partir de quartz très finement broyé. Elle améliore la photosynthèse et la structuration interne des végétaux, équilibre la croissance des plantes et renforce la résistance aux maladies. Elle favorise également la maturation et assure une bonne qualité alimentaire: le goût, les couleurs et les arômes se révèlent, la conservation est améliorée.

Les autres préparations comme le Compost de Bouse d'après M. Thun et les préparations de 502 à 507 sont utilisées dans l'élaboration du compost ou en pulvérisation pour des cas précis. 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.

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.

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) 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 Pfingsberg

Le Grand Cru Pfingsberg bénéficie d'un microclimat 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 Pfingsberg. Cette zone est 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.

Les travaux du vignoble

Une grande partie du vignoble a été labourée, décavaillonnée en traction animale afin de respecter les sols : éviter les tassements dus aux engins agricoles, moins de pollution, ramener l'animal au sein des structures agricoles modernes... pour être au plus proche d'un organisme agricole global dans lequel se côtoient : hommes, animaux, végétaux, minéraux... C'est en 2003, que la question de la réintégration du cheval s'est posée. Car longtemps le cheval a participé à la vie de la propriété, en polyculture comme dans la plupart des cas, avant que l'on opte pour la vigne. Depuis 2012, une nouvelle ambiance est créée grâce au retour de nos compagnons équins.

En juin 2014, Sésame est rejoint par un cheval de selle nommé Diamant. Certains habitants du village ont redécouvert les chevaux, les connaissent maintenant et les interpellent volontiers par leur nom lorsqu'ils croisent leur chemin !



Orschwihr et ses coteaux



Marie ZUSSLIN, Sésame et Diamant

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ

WWW.ZUSSLIN.COM



facebook.com/ 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 • contact@zusslin.com

Dégustations et visites sur RDV uniquement ! Fermé le dimanche et jours fériés.