



ALSACE

Région viticole: Alsace

2023

FÊTE DES VINS

Région pleine d'Authenticité

Bénéficiant d'une situation géographique exceptionnelle, le vignoble alsacien donne naissance à des Vins d'Alsace dont les arômes sont unanimement salués à travers le monde.

La générosité de la nature, le climat favorable, et la diversité géologique remarquable des terroirs se conjuguent pour créer une palette de vins incomparable. C'est en 1925 que le premier domaine alsacien se lance dans la viticulture biodynamique.

Les grands moelleux et liquoreux que sont les Vendanges Tardives et les Sélections de Grains Nobles, feront le bonheur des amateurs de vins complexes et puissants

L'Alsace compte 51 Grands Crus, reflets de la complexité et de la richesse du vignoble alsacien. Tous sont issus de terroirs privilégiés où la géologie, le climat et l'exposition forment un accord exceptionnel. Quatre cépages sont admis dans les Appellations Grand Cru : le Riesling, le Muscat, le Pinot Gris et le Gewurztraminer.





DOMAINE DE L'ÉCOLE

Crémant d'Alsace, Alsace Côtes de Rouffach, Pinot gris, Alsace Grand Cru, Gewurztraminer.



Domaine de l'école

UN VIGNOBLE À PRÉSERVER

Le Domaine de l'École est une expérience alsacienne de savoir-faire, de passion et de respect environnemental depuis 150 ans.

C'est une exploitation viticole à part entière. Son vignoble s'étend sur 14 hectares en AOC dont 2.9 hectares en **Grand Cru Vorbourg**.

Avec son vignoble d'un seul tenant, sur lequel tous les cépages alsaciens sont plantés, le Domaine permet d'apporter une formation grandeur nature aux apprenants.

Il s'autofinance principalement grâce à la vente directe de ses vins et doit être rigoureusement conduit afin de produire un raisin de qualité.

Engagé envers la préservation de l'environnement, le vignoble adopte une approche de production intégrée depuis 1998. Dans une démarche d'agriculture biologique, toutes les parcelles sont enherbées, et la confusion sexuelle est mise en pratique depuis de nombreuses années.

Arborant une conception moderne, la cave est équipée de pressoirs pneumatiques assurant un pressurage lent et délicat. De plus, les cuves thermorégulées permettent un contrôle précis des fermentations. Ainsi, les vins passent l'hiver sous une surveillance attentive.

Par la suite, ils bénéficient d'un élevage sur lies fines pour enrichir leur profil aromatique, gagner en onctuosité et en longueur en bouche. Certaines cuvées, notamment "Pinot Noir", connaissent une maturation en fût de chêne ou en foudre, développant ainsi toute leur complexité.

Avec une production annuelle oscillant entre 60 000 et 70 000 bouteilles, réparties sur cinq gammes distinctes.

