

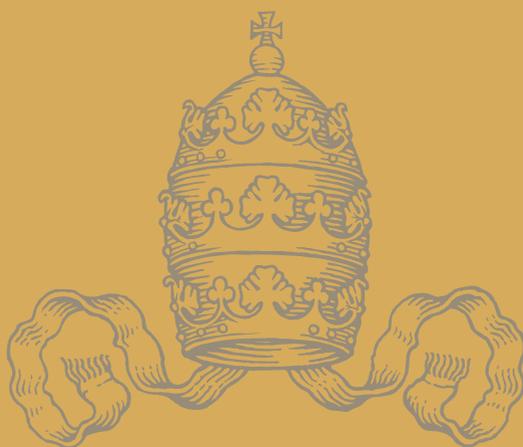
WOLFBERGER, UNE HISTOIRE ALSACIENNE

Wolfberger 6 Grand'Rue 68420 Eguisheim | Tel. 03 89 22 20 20 | contact@wolfberger.com
www.wolfberger.com | [f](#) wolfberger | [t](#) @wolfberger_fr

{ zmirov }
COMMUNICATION

ZMIROV COMMUNICATION | www.zmirov.com | Pauline Delangre | T.01 76 53 71 08
64, rue Jean-Jacques Rousseau 75001 Paris | pauline.delangre@zmirov.com





WOLFBERGER, UNE HISTOIRE ALSACIENNE



of PASSION &...



ALSACE GRAND CRU
RANGEN
Wolfberger

RIESLING
2010





OLFBERGER FLEUR



FLEUR
DE
BIÈRE

ORIGINALE



Spirituueux

Wolfberger

DISTILLATEUR

Depuis 1874

BIÈRE DE GARDE
DISTILLÉE

40% vol

70 cl





DOSSIER DE PRESSE CORPORATE





UNE MAISON HISTORIQUE DEVENUE INTERNATIONALE

Depuis sa naissance en 1902, Wolfberger n'a cessé de jouer un rôle majeur dans l'évolution du vignoble poursuivant inlassablement sa quête d'excellence et d'authenticité. Cette coopérative, l'une des premières de France à avoir été fondée, respecte les préceptes qui ont présidé à l'existence de ce regroupement de vignerons, désireux de produire ensemble des vins de qualité. Lorsque dans les années 1970 la planète vin découvre enfin les richesses du terroir alsacien, Wolfberger est déjà bien implanté sur son territoire.

Depuis toujours à la pointe de la technologie et fort d'un développement commercial visionnaire, Wolfberger a rapidement fait connaître ses vins par-delà les océans. Les récompenses internationales sont d'ailleurs là pour attester des efforts journaliers des équipes Wolfberger. S'étant hissé à la première place des marques du vignoble alsacien, la Maison Wolfberger fête en 2017 ses 115 ans et rayonne désormais aux quatre coins du monde.

I. UNE MARQUE IDENTIFIABLE

En 1976 est créée la marque Wolfberger, procurant une identité plus retentissante aux vins de la Cave Vinicole d'Eguisheim qui commercialisait jusqu'alors ses bouteilles sous différents labels. En 1979, le groupe ajoute une corde à son arc avec le rachat d'une distillerie : Eaux-de-Vie et liqueurs font leur entrée dans l'univers Wolfberger, marque désormais structurée, solide et clairement discernable.

II. UN ESPRIT PIONNIER QUI A SU ÉVOLUER AVEC SON TEMPS

Les années 1980 voient également émerger la notion de Grands Crus et de Vendanges Tardives, aujourd'hui fameux dans le monde entier, une reconnaissance à laquelle les équipes Wolfberger ont participé activement. Autre événement historique s'il en est, les Champenois ont accordé à l'Alsace, et ce, dans les caves Wolfberger, l'autorisation d'utiliser le terme « crémant » pour le délicat vin effervescent, devenu incontournable. Une unité futuriste, née en 1991, est alors consacrée exclusivement aux créphants de la Maison.

On doit notamment cette extraordinaire évolution de Wolfberger à deux hommes : Xavier Ehrhart, Président jusqu'en 1994 et Pierre Hussherr, Directeur général pendant plus de 30 ans. Ils ont œuvré sans relâche pour accroître l'envergure et la notoriété de cette Maison, certainement la plus célèbre d'Alsace.

III. UNE APPROCHE MODERNE DE LA VITICULTURE

De nos jours, Wolfberger, demeure le protecteur d'un esprit rigoureux et consciencieux avec qui l'Histoire continue de s'écrire : plus de 26 millions d'euros ont été investis depuis 2011 pour perpétuer un engagement qualitatif affirmé. Les membres de la coopérative, sous l'impulsion d'Hervé Schwendenmann, le jeune Président Vigneron de la cave, la trentaine énergique, font partie d'une nouvelle génération de vignerons. Elle se caractérise par un incroyable dynamisme et le respect inné de l'environnement, afin que qualité rime avec durabilité. Quant à Bertrand Dufour, Directeur général, qui conduit depuis 2008 les destinées de la Maison Wolfberger, il contribue à la mise en valeur quotidienne de ce terroir magnifique et souhaite poursuivre sa mission à la croisée de l'authenticité et de l'innovation.







IV. LA GAMME DE VINS LA PLUS COMPLÈTE ET LA PLUS RICHE

En matière de vins, Wolfberger offre une gamme d'une variété et d'une qualité impressionnantes. Présents du nord au sud de la région, les vigneronns de la Maison Wolfberger proposent une diversité de terroirs incomparable. En Alsace, les cépages de riesling, pinot gris, noir et blanc, gewurztraminer, muscat et sylvaner se partagent la vedette. De nombreuses AOC, des vins secs et moelleux, sans parler des précieuses Sélections de Grains Nobles, se retrouvent tous dans les caves Wolfberger. La Maison se place parmi les plus grands producteurs de Grands Crus d'Alsace, ne manquant pas de valoriser ses joyaux : 54 hectares de Grands Crus (soit 6,5% de la totalité des Grands Crus d'Alsace).

V. DES CRÉMANTS REMARQUABLES ET REMARQUÉS

Wolfberger a, dès que cela fut rendu possible, ajouté à sa palette le crémant d'Alsace, symbole festif par excellence. Le savoir-faire de la Maison a montré toute l'envergure de ce produit, qui mérite sa place sur les plus grandes tables. Issus de la méthode traditionnelle, les vins sont élevés sur lattes pendant minimum 12 mois (jusqu'à 24 mois pour le Crémant Chardonnay et plus de 45 mois pour le #W40). La fermentation malolactique et une surveillance de tous les instants permettent d'aboutir à une collection d'une vingtaine de crémants complexes et d'une grande finesse, révélant une large palette aromatique. Parmi eux, le Crémant d'Alsace Brut 115 ans, dans le TOP 10 des meilleurs effervescents du monde 2016.

VI. DES EAUX-DE-VIE POUR COMPLÉTER LA GAMME

Les vergers et les fruits sauvages abondent en Alsace et, comme pour le vignoble, Wolfberger a acquis des terres afin de cultiver mirabelles et poires, quetsches et cerises... C'est donc tout naturellement que Wolfberger fait éclore des Eaux-de-Vie à la fois puissantes et persistantes. La Maison utilise deux méthodes de distillation différentes (à repasse et à colonne), une véritable originalité. L'une apporte de la longueur en bouche et l'autre des arômes nets de fruits. Assemblées après vieillissement, elles révèlent des Eaux-de-Vie exceptionnelles, d'un rare équilibre. Mais Wolfberger c'est aussi des liqueurs magnifiques, des produits de gastronomie et des alcools destinés aux professionnels de la restauration et de la pâtisserie, montrant, une fois de plus, l'étendue de son expertise et de son engagement.



VII. DES ACTEURS IMPLIQUÉS DANS LE VIGNOBLE

Accessibles à tous, appréciés de chacun, les vins naissent au terme d'un travail acharné des hommes et des femmes qui composent les équipes Wolfberger. Grâce à une traçabilité des soins prodigués à chaque parcelle de vigne, les traitements sont dispensés avec parcimonie, de façon ciblée et respectueuse de la nature. La technologie est mise intelligemment au service du vignoble, Wolfberger privilégiant plutôt le savoir-faire de ses 136 salariés, tous experts dans leur domaine, tous impliqués personnellement et intimement dans le vignoble.

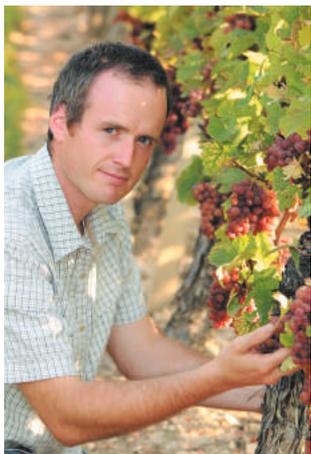
VIII. UNE QUÊTE DE L'EXCELLENCE

Chaque vigneron adhère à une charte de production exigeante, encore plus rigoureuse que celle demandée par l'appellation. Les œnologues, sous la houlette de Jérôme Keller, poursuivent un travail d'orfèvre, commencé dès la vigne avec 80% de vendanges manuelles. Pour révéler le caractère gustatif de chaque cépage et mettre en valeur les terroirs, 300 cuves de vinification permettent un tri extrêmement sélectif des raisins avant un affinage délicat et un assemblage idéal. C'est pourquoi cette Maison historique peut proposer un large éventail selon la demande, les tendances, les styles de vin, tout en conservant une qualité irréprochable.

IX. UN VÉRITABLE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Tourné vers l'avenir, ancré dans la terre, Wolfberger accompagne les vignerons qui font le choix du bio. Certifiée Agri-Con fiance, la Maison Wolfberger estime que le respect du sol et la pérennité des cultures sont devenus essentiels. Préserver et limiter l'impact sur l'environnement sont au cœur de la viticulture, des étapes de la vinification, des outils et de la logistique mise en place. En 2016, Wolfberger compte 83 ha certifiés AB avec 8 adhérents-vignerons pratiquant exclusivement le BIO.







X. UN PARTAGE DES CONNAISSANCES

Des rencontres sont organisées régulièrement pour que chacun des membres de la Maison Wolfberger puisse bénéficier de l'expérience de ses pairs et participer ainsi à la transmission des connaissances à l'ensemble des vigneron. L'esprit est toujours bien vivant, prouvant, une fois encore, que Wolfberger a su concrétiser les rêves de ses fondateurs.

XI. UNE SOLIDARITÉ CONCRÈTE

La solidarité reste une préoccupation du quotidien, et au-delà des mots, elle s'exerce concrètement dans la région pour aider les personnes en difficulté à travers la Fondation Wolfberger. Elle soutient des initiatives locales, prenant des engagements forts pour des projets novateurs.

Dans un état d'esprit similaire, les femmes de vigneron ont créé le Club des Ambassadrices, orchestrant conférences, dégustations et manifestations pour porter la parole du vignoble alsacien.

XII. UNE POLITIQUE DE PRIX DYNAMIQUE

Grâce à Wolfberger, les 402 adhérents vigneron font entendre leur voix, qui résonne comme celle d'un seul homme. Cette union de cœur et de raison s'est muée en une démarche innovante, avec des décisions audacieuses et une présence remarquée sur un marché porteur. Il convient de souligner que la politique tarifaire a été pensée de façon à faire découvrir les vins d'Alsace au plus grand nombre, comme aux plus exigeants. En effet, la gamme de prix de l'ensemble de l'offre Wolfberger est très large, afin de satisfaire les envies de tous les consommateurs, amateurs occasionnels aussi bien que dégustateurs de grands crus.



WOLFBERGER EN CHIFFRES :

3 MÉTIERS : Vins d'Alsace, Crémants d'Alsace et Eaux-de-Vie d'Alsace

402 PRODUCTEURS adhérents répartis sur l'Alsace entière

1 200 HECTARES de vignes

13 000 PARCELLES

83 HA DE VIGNOBLE CERTIFIÉ AB

80% DE VENDANGES MANUELLES

15 GRANDS CRUS VALORISÉS

13 MILLIONS DE BOUTEILLES sur 3 sites de production

CA : **56 MILLIONS** d'euros

