



Pour ses 120 ans,
Wolfberger
voit la vigne en

GRAND





Wolfberger voit la vigne en grand...

Le mot d'Hervé Schwendenmann,
PRÉSIDENT DE LA COOPÉRATIVE ET VIGNERON

DE 1902 À 2022, 120 ANS SE SONT ÉCOULÉS...

Quel beau parcours, quelle évolution exemplaire, quelle longévité pour une cave, qui a connu un changement de siècle et un nouveau millénaire bien amorcé. Et puis, tout ce temps passé à élaborer des saveurs, à révéler des terroirs, à provoquer la magie de l'instant, à nouer des liens authentiques, faits de générosité.

MERCI ET JOYEUX ANNIVERSAIRE

à nos vignerons, à nos salariés, à nos clients, à nos partenaires, à nos fournisseurs, à toute la filière viticole, au monde coopératif... Merci et joyeux anniversaire, car cet événement nous appartient à tous. Si notre cave célèbre ses 120 ans, c'est grâce au travail de nos équipes et à la confiance que nous accorde tout notre écosystème.

120 ANS DE MILLÉSIMÉS ET DE BOUTEILLES,

d'audace et de projets, d'entraide et d'engagement, d'excellence et de convivialité, de fun et de plaisir... Ces valeurs nous ont permis de connaître de beaux succès, mais aussi de surmonter les crises, de bousculer les codes et de dépasser nos limites, de défricher, d'oser et d'expérimenter sur tous les aspects de notre métier.

FLEURON DU VIGNOBLE ALSACIEN,

notre marque est l'ambassadrice de ce terroir aux yeux des épicuriens du monde. À nous d'écouter, de nous adapter, d'anticiper, de réagir avec rigueur. Les challenges qui nous attendent, les défis que nous soumettent les nouvelles générations, les enjeux climatiques et environnementaux sont au cœur de nos préoccupations.

NOUS SOMMES ENCORE TRÈS JEUNES D'ESPRIT

et ces défis, nous les relèverons. À chaque étape, de la vigne au verre, tous les acteurs de notre coopérative s'animent avec conviction pour offrir le meilleur du vignoble alsacien. Cette histoire, écrite par quelques-uns il y a 120 ans, se transmet aujourd'hui avec humilité et simplicité, via plus de 312 familles de viticulteurs.

À 120 ANS, JE SUIS CONVAINCU QU'IL EST PERMIS DE VOIR LA VIGNE EN GRAND !

Héritiers d'une forme d'humanisme, dotés d'un esprit pionnier et solidaire, nous portons pour les générations futures un engagement à la fois culturel et responsable, source de bien-être et d'attractivité pour toutes les parties prenantes.

Alors, rendez-vous
dans 120 ans
ou même avant...

120 ans d'une fabuleuse épopée : une grande histoire d'union et de passion

Tout a commencé voici 120 ans avec la réunion d'une dizaine de vigneronniers pionniers et engagés, qui ont fait naître la célèbre cave coopérative alsacienne. Au fil du temps, Wolfberger a su se réinventer sans cesse avec audace. Aujourd'hui, la maison innove encore et toujours, fière de son héritage et mobilisée pour l'avenir. Retour sur ces 12 décennies en 12 dates clés...

1902
NAISSANCE DE LA CAVE COOPÉRATIVE
Alors que l'Alsace est allemande, la cave coopérative d'Eguisheim est fondée en 1902 et acquiert 60 foudres en chêne de Hongrie d'une capacité de 5 000 hl, ce qui est considérable à l'époque. Ensemble, les vigneronniers font face au phylloxera, mais aussi aux deux guerres.

1945
PREMIÈRE MÉDAILLE D'OR
Les vigneronniers participent pour la première fois en 1945 au Concours Général Agricole de Paris où un Tokay d'Alsace (actuel Pinot Gris) remporte la médaille d'or. À partir de 1955, la coopérative se structure et investit pour se moderniser. Le conseil opte également pour un apport total et obligatoire des récoltes, ce qui fait passer le nombre d'adhérents de 700 à 140.

1976
UN PIONNIER DU CRÉMANT D'ALSACE
Après 4 ans d'essais et de travail assidu, les premiers vins effervescents d'Alsace sont reconnus par l'appellation dès 1976. En effet, la Champagne cède l'appellation « Crémant » à sa voisine alsacienne dans les caves de la coopérative d'Eguisheim. Cette même année signe la naissance officielle de la marque Wolfberger, qui ne cesse d'innover pour valoriser son terroir.

1978
LANCEMENT DES VENDANGES TARDIVES
En 1978, Wolfberger effectue sa toute première vendange tardive sur des cépages dits « nobles », dont les raisins sont récoltés en surmaturité, alors que la mention officielle n'existe pas encore. Et c'est en 1985 que le premier millésime Vendanges Tardives de la marque est lancé.

1979
PREMIERS PAS DANS LA DISTILLERIE
Afin d'enrichir son offre comme ses savoir-faire, la coopérative fait l'acquisition de la distillerie alsacienne Jacobert en 1979 à Colmar. La marque se pose ainsi en ambassadrice des vergers d'Alsace, perpétuant la tradition de la distillation, très ancrée dans la région.

1981
CRÉATION DE MAGNUMS INÉDITS
Fidèle à son sens de l'innovation, Wolfberger est la première maison de vins d'Alsace à lancer, en 1981, un format magnum pour 3 de ses cépages emblématiques : il s'agit du Riesling, du Gewurztraminer et du Tokay d'Alsace ou Pinot Gris.

1989
INVENTION DE LA FLEUR DE BIÈRE®
Après 2 ans de recherches, la marque lance en 1989 la Fleur de Bière®, un distillat atypique de bière de garde, qui remporte un vif succès. À lui seul, ce spiritueux unique en son genre, incarne tout le savoir-faire et l'esprit créatif de la maison alsacienne.

1991
OUVERTURE DE L'ESPACE WOLFBERGER
Nouvelle étape charnière en 1991 : la coopérative ouvre une unité de production de 12 000 m² à Colmar, baptisée L'Espace Wolfberger. Idéalement situé par rapport aux vignobles, ce site bénéficie d'une infrastructure de pointe, qui n'a cessé de s'agrandir et d'évoluer.

1997
GRAND CRU RANGEN, AMER FLEUR DE BIÈRE® ET VINS BIO
En 1992, Wolfberger acquiert 4,6 ha du Grand Cru Rangen, terroir atypique et prestigieux, dont le millésime 1996 sera le premier à être commercialisé par la marque en 1997. Cette même année, la marque lance son apéritif Amer Fleur de Bière® et une gamme de vins bio.

2012
LABELLISATION AGRI CONFIANCE®
Preuve de ses engagements, Wolfberger obtient la certification Agri Confiance® en 2012. La maison est l'une des rares de sa région à répondre aux normes françaises NF V01-005 et NF V01-007, relatives à la qualité et à l'environnement de la production agricole.

2014
NORMES DE QUALITÉ ISO 22 000 ET 50 001
En 2014, Wolfberger est le seul acteur viticole français à décrocher à la fois les certifications ISO 22 000 (sécurité des denrées alimentaires) et ISO 50 001 (performance énergétique), en plus de la norme ISO 9 001 (management de la qualité).

2022
120 ANS ET TOUJOURS VISIONNAIRE
Toujours aussi audacieuse, la maison approfondit ses démarches environnementales, via la signature d'un nouveau contrat d'engagements réciproques entre la cave et ses viticulteurs-adhérents, afin de continuer à façonner, tous ensemble, la viticulture de demain.

Une nouvelle identité, entre tradition et modernité



À l'occasion de son 120^e anniversaire, la coopérative Wolfberger entend bien voir la vigne en grand à travers un positionnement à la fois contemporain et authentique. Elle réinvente ainsi son logo, en prenant soin de perpétuer les valeurs de la maison, tout en insufflant un vent de fraîcheur. La typographie gothique, caractéristique de l'Alsace, a été épurée, tandis que les volutes, rappelant les rameaux de vigne et le perpétuel dynamisme de la cave, se font plus discrètes, afin de mettre en exergue le nom Wolfberger, renforçant ainsi l'élan d'une marque plus que centenaire.



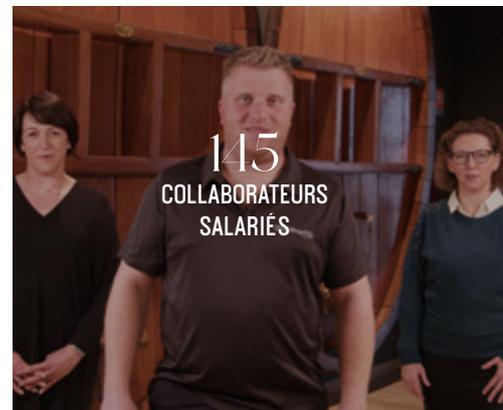
1300
HECTARES DE VIGNES



15
GRANDS CRUS VALORISÉS



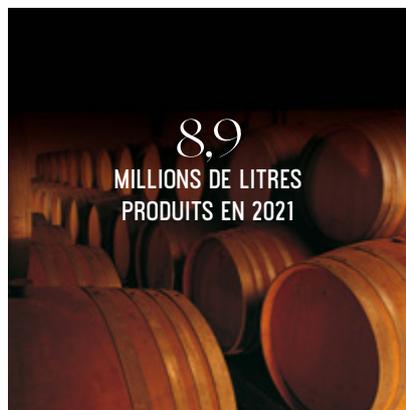
312
FAMILLES
DE VIGNERONS
ADHÉRENTS



145
COLLABORATEURS
SALARIÉS



51
MILLIONS D'EUROS
DE CHIFFRE D'AFFAIRES EN 2021



8,9
MILLIONS DE LITRES
PRODUITS EN 2021



6
CAVES ET BOUTIQUES
DANS TOUTE L'ALSACE



3
MÉTIERS :
VINS, CRÉMANTS
ET DISTILLERIE

Deux grandes nouveautés pour célébrer 120 ans de belles cuvées

Si le Crémant ou le Grand Cru Rangen évoquent indéniablement l'Alsace, ces appellations sont aussi de véritables icônes chez Wolfberger. Pour célébrer 120 ans de belles cuvées, la coopérative présente deux millésimes de ces appellations, baptisés « Épopée 1902 », aux formats festifs et généreux pour les amoureux de grandes tablées comme de diners raffinés.





Jéroboam Épopée 1902 Crémant d'Alsace extra brut

Des raisins soigneusement récoltés à la main à maturité optimale, 42 mois de maturation sur lies, une vinification traditionnelle avec fermentation alcoolique et malolactique qui sublime le potentiel du millésime, une cuvée fine et délicate. Si le Crémant d'Alsace est incontournable chez Wolfberger, celui-ci méritait un flacon d'exception : **le jéroboam** (3 L), idéal pour vieillir en cave et décupler son potentiel de garde, car permettant moins d'oxygénation et plus d'inertie thermique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sous sa robe d'or pâle traversée de fins cordons de bulles, le nez offre une harmonieuse mosaïque d'arômes de fruits blancs, de marmelade de coing et de noisettes grillées. En bouche, son étendue est soulignée par des notes toastées et subtilement vanillées avec une fraîcheur persistante, saline et cristalline en finale.

AUTOUR DE LA TABLE

Si ce Crémant d'Alsace extra brut est idéal à l'heure de l'apéritif, il accompagnera aussi parfaitement les plats inspirés de la mer : des poissons nobles, des crustacés grillés, un tartare de noix de Saint-Jacques, une truite aux amandes...

IMPRESSION DE L'ŒNOLOGUE

“ Dotée d'une personnalité élégante, que ce soit à l'œil ou au palais, cette cuvée célèbre l'histoire des Crémants d'Alsace et la grande qualité de ce terroir, tout en assurant une belle longévité au millésime 2017. ”

TIRAGE
 1 344 jéroboams

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ
 89 €

DISPONIBILITÉ
 en CHR, chez les cavistes,
 en boutiques et sur
www.wolfberger.com

MILLÉSIME
 2017

CÉPAGES
 Chardonnay (67%)
 et Pinot Blanc (33%)

PROFIL :
 extra brut

**TITRE ALCOOMÉTRIQUE
 VOLUMIQUE :**
 12,14% vol.

ACIDITÉ TOTALE :
 4.86 G/L H2SO4

SUCRE RÉSIDUEL :
 4.20 G/L

Magnum Épopée 1902 Pinot Gris Grand Cru Rangen demi-sec

Grand Cru emblématique d'Alsace d'origine volcanique, exploité par Hervé Schwendenmann, le Pinot Gris Rangen dévoile ici un profil plus sec et gastronomique qu'habituellement, grâce au potentiel du millésime et à une fermentation alcoolique davantage poussée. **Issue d'une exploitation certifiée Agri Confiance® et Haute Valeur Environnementale de niveau 3**, vendangée début octobre pendant 3 jours, cette cuvée se décline en **format magnum** (1,5 L) pour un vieillissement plus lent et un temps de garde plus long. Un beau témoignage du savoir-faire de Wolfberger pour varier les interprétations autour d'un terroir et d'un millésime.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sous sa robe couleur or, ce Pinot Gris Rangen demi-sec dévoile des notes de torréfaction et de fruits secs. Puis, après aération, ce sont des notes de fruits confits qui se révèlent. Quant à la bouche, elle se fait ample avec un bel équilibre sur la fraîcheur.

AUTOUR DE LA TABLE

On le déguste avec un carré d'agneau aux épices, une poularde demi-deuil ou encore des noix de Saint-Jacques rôties au lard. Il accompagne aussi à merveille une fine purée de châtaignes aux éclats de noisette, un velouté de cépes de pays ou un délice aux marrons et chocolat.



IMPRESSION DE L'ŒNOLOGUE

“ C'est l'alchimie parfaite, une belle alliance entre ce terroir solaire et volcanique et la complexité aromatique du Pinot Gris Rangen, qui est ici sublimée, avec un très beau potentiel de garde sur 20 ou 30 ans. ”

TIRAGE

1 100 magnums

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

49 €

DISPONIBILITÉ

en CHR, chez les cavistes, en boutiques et sur www.wolfberger.com

MILLÉSIME

2019

CÉPAGES

Pinot Gris (100%)

PROFIL

demi-sec

TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE

14,09%

SUCRE RÉSIDUEL

8,5 g/l

ACIDITÉ TOTALE

3,89 g/l

Des gammes de vins d'une grande richesse

Acteur phare de la sphère viticole française, Wolfberger est une maison réputée pour la qualité et la variété de ses vins tranquilles comme effervescents. Appellations d'Alsace, Grands Crus, grands vins liquoreux, vins bio, Crémants d'Alsace et autres créations atypiques : petit florilège de ces nectars, qui soulignent le savoir-faire de la coopérative.

Appellations d'Alsace

Wolfberger propose différentes appellations d'Alsace, notamment au travers de sa gamme Signature, qui décline les 7 cépages locaux, reflets de la diversité du vignoble. Chaque année, ces vins sont sélectionnés par un comité de dégustation, composé de sommeliers reconnus.

Grands Crus

Certains terroirs uniques et particuliers sont réputés pour leurs vins d'exception. Grâce à ses vignerons passionnés et engagés, Wolfberger a le privilège de valoriser des parcelles de 15 Grands Crus parmi les 51 que compte l'Alsace.

Grands vins liquoreux

La marque a aussi développé de précieux nectars à la texture liquoreuse, comme ceux de la gamme Sélection de Grains Nobles, à base de raisins sélectionnés manuellement pour leur fameuse « pourriture noble ». Tout comme la gamme Vendanges Tardives, qui provient de cépages présentant également cette « pourriture noble » et récoltés en surmaturité.



SYLVANER VIEILLES VIGNES

STYLE : SEC

Cette autre gamme d'appellations d'Alsace, Vieilles Vignes, repose sur des vins nés de ceps âgés d'au moins 25 ans. Le Sylvaner, d'un beau jaune clair aux reflets argentés, offre un nez délicat de fruits du verger, rehaussé de notes de fleurs printanières. La bouche est fraîche et acidulée avec une belle persistance de la sensation croquante des fruits blancs.



RIESLING GRAND CRU MUENCHBERG

STYLE : SEC

Frais et ensoleillé, d'une belle intensité aromatique, le millésime 2017 a obtenu le « Trophée du Vin Sec » au concours des Grands Vins Blancs du Monde en 2019, parmi les médailles d'or des Riesling lauréats. De plus, il est cultivé selon le principe de la viticulture de conservation à l'aide d'un couvert végétal, qui contribue à préserver les écosystèmes.



RIESLING SÉLECTION DE GRAINS NOBLES

STYLE : DOUX

Ce grand Riesling 2015 charme par sa robe or étincelante, son nez élégant et complexe d'agrumes confits, d'épices douces et de fruits secs. La bouche est soyeuse, ample et veloutée avec une belle longueur sur des parfums de clémentine confite. Ce vin exceptionnel a d'ailleurs obtenu de nombreuses récompenses prestigieuses.

Vins bio*



Pionnière de la viticulture biologique en Alsace, la coopérative a initié cette production voici 20 ans dans une démarche respectueuse de la terre, de l'homme et de son environnement. Depuis, elle n'a eu de cesse d'enrichir sa gamme de vins bio blancs, rosés ou rouges, témoignage de la richesse du terroir local.

PINOT BLANC BIO STYLE : SEC

Élaboré à partir de raisins issus de l'agriculture biologique, grâce à des vignerons engagés, ce Pinot Blanc se distingue par ses notes de fruits jaunes, rehaussées d'arômes légèrement grillés et beurrés. Sa structure en bouche est harmonieuse, tandis que sa finale fruitée est longue.

Crémants d'Alsace



Cette appellation couronne des vins effervescents, vifs et délicats, vinifiés selon la méthode traditionnelle. La légèreté et la finesse de leurs bulles font de ces Crémants les parfaits compagnons de tous les moments de fête.

CRÉMANT D'ALSACE BRUT STYLE : BRUT

Si le Crémant d'Alsace est un grand classique, celui-ci est le N°1 des ventes Wolfberger en grande distribution. Très agréable à l'œil avec sa robe pâle aux légers reflets verts, ses fines bulles et son cordon de mousse persistant, il possède un joli nez à nuances florales. En bouche, l'attaque est intense, vive, aromatique et fruitée avec un bel équilibre des saveurs.

Et quelques autres assemblages ou spécialités signés Wolfberger...



BLACK PAPILLON

STYLE : SEC

Ce vin ose un assemblage aussi inattendu que réjouissant, qui casse les codes. Offrant toute une palette aromatique propre aux cépages d'Alsace, associée à une touche d'épices et une note minérale, il est à la fois sec, frais et fruité. Ainsi, le Black Papillon accompagne tout un repas, de l'apéritif au dessert.



MAGNUM PINOT NOIR

LA GRANDE LOUVE

STYLE : FRUITÉ ET CHARPENTÉ

Les vins La Louve de Wolfberger révèlent un caractère unique, épicé et tannique, grâce à un élevage en petits fûts de chêne. Cette iconique cuvée de Pinot Noir en format magnum, d'un rouge rubis profond, associe une belle intensité aromatique à la vivacité des épices avec une bouche ample et équilibrée.



VIN ORANGE L'ART D'UN GRAND®

STYLE : SEC

Vin blanc vinifié comme un vin rouge, il signe une cuvée atypique issue de baies de Chardonnay du millésime 2017. D'une robe orangée, il dévoile des arômes de fleurs séchées, d'épices et de prune. À l'aération, des notes de torréfaction apparaissent, tandis que la bouche est structurée avec une finale sur le poivre.



CRÉMANT EXPRESSION

BRUT NATURE

STYLE : BRUT

Il s'agit du tout premier Crémant sans sulfites ajoutés de la coopérative, médaillé d'or aux Effervescents du Monde 2020. Un concentré d'équilibre et de finesse, qui traduit tout le savoir-faire de Wolfberger pour exprimer avec puissance la nature même de ce vin léger et aérien.

La grande tradition de la distillation selon Wolfberger

La culture des vergers ponctue les paysages alsaciens et, à partir de ces fruits, Wolfberger distille des eaux-de-vie, liqueurs et autres spiritueux. Issus d'un savoir-faire ancestral et artisanal, ils incarnent l'essence d'un fruit ou d'une plante et se posent en ambassadeurs de la magie des alambics.

LA DISTILLATION, FRUIT DES VERGERS WOLFBERGER

Chez Wolfberger, le concept de circuit court existe depuis toujours, puisque certains de ses adhérents produisent également des fruits pour la distillerie. Ses vigneron-arboriculteurs cultivent poires, cerises, mirabelles, quetsches... Lors des vendanges, certains proposent aussi le marc de Gewurztraminer, à l'origine de différents distillats.

En fonction de la saison et de la météo, les soins aux arbres peuvent varier, mais le cycle végétal est toujours respecté. La traçabilité et les critères d'exigence sont d'ailleurs les mêmes que pour les raisins, afin de garantir des fruits de haute qualité. En effet, le respect de la terre s'inscrit au cœur des préoccupations quotidiennes des adhérents de la coopérative.

UN DIPLÔME POUR SOULIGNER UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

Détentrice d'une expertise reconnue dans le domaine de la distillerie, la coopérative a été à l'initiative de la création d'un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP). Les premiers candidats l'ont obtenu en 2018, après avoir intégré une formation de distillateur à l'Université de Changins, en Suisse, puis passé différentes épreuves.

Ce CQP a pour objectif de mieux évaluer le savoir-faire des distillateurs et de valider leurs acquis professionnels. Il leur offre également l'opportunité de compléter leurs connaissances et permet une montée en compétences techniques. Enfin, il garantit le maintien de l'expertise autour de ce métier particulier.

Les spiritueux Wolfberger

EAUX-DE-VIE de kirsch, de poire Williams, de mirabelle, de quetsche, de framboise, de coing, d'églantine, d'alisier ou de gentiane

LIQUEURS CLASSIQUES de fraise, de pêche de vigne, de mûre, de framboise, de poire Williams, de myrtille ou du Père Wolfberger avec son parfum d'agrumes confits

LIQUEURS TENDANCE, plus légères, aux épices, à la violette, à la rose, au chocolat ou aux cerises noires

FLEUR DE BIÈRE®, une exclusivité signée Wolfberger, unique de par son goût : un distillat de bière de garde aux notes de fruits exotiques, d'épices et d'agrumes

AMERS FLEUR DE BIÈRE®, apéritif alsacien traditionnel, qui sublime la bière de divers parfums : authentique (agrumes, épices, caramel), mandarine, cerise, gingembre ou framboise



Parmi les femmes et les hommes de grand talent qui contribuent au style Wolfberger...

Derrière Wolfberger, on découvre des femmes et des hommes aux nombreux talents, incarnant l'état d'esprit, qui a fait le succès de la cave au fil de ces 120 ans. Des professionnels attachés aux richesses d'un terroir unique comme à l'approche solidaire et pionnière de la coopérative. Galerie de portraits...



Hervé Schwendenmann
PRÉSIDENT DE LA COOPÉRATIVE
ET VIGNERON ADHÉRENT

“ J’ai toujours voulu être vigneron et j’ai la chance d’avoir pu observer ma famille à l’œuvre. D’ailleurs, déjà dans mes choix d’orientation à la fin de la classe de 3e, je n’avais pas sélectionné d’autre voie ! Pour moi, le secret de Wolfberger réside dans son statut de coopérative, qui nous met à l’abri d’une cession du jour au lendemain. Également dans sa stratégie à moyen/long terme, qui rémunère l’acte de production plutôt que le capital. Et, bien sûr, dans les choix qui ont été faits en termes de politique de marque. Mon rêve ? Toujours poursuivre sur cette lancée, continuer de bouger, d’innover et de jouer le rôle de poil à gratter de l’appellation ! ”

SON MILLÉSIME DE NAISSANCE
 1979

SA FORMATION
 BTA viticulture-œnologie

SON ARRIVÉE CHEZ WOLFBERGER
 en 2001 en tant que vigneron adhérent; président de la coopérative depuis 2008

SA FONCTION
 Président de Wolfberger, il produit le Grand Cru Rangen. Il anime le Conseil d’Administration et lance les grands projets viticoles. Hervé occupe également des fonctions dans différents organismes ou groupements, tels que la Coopération Agricole et Vignerons Coopérateurs de France.

SA DÉFINITION DE WOLFBERGER EN 3 MOTS
 tradition, innovation et incontournable



Bertrand Dufour
DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LA COOPÉRATIVE

“ Je ne suis pas issu de la sphère vinicole, mais l’esprit de la coopérative est idéal pour moi, car on y prône la solidarité, l’écoute et le plaisir au quotidien autour de produits emblématiques de la culture alsacienne et française. Quel bonheur de valoriser nos talents, de permettre aux idées de fuser et de voir nos marques remporter tant de succès dans le monde entier ! Notre coopérative a su développer une identité affirmée et des produits de haute qualité, grâce à des femmes et des hommes passionnés. Je souhaite que la marque demeure incontournable dans le monde et que l’humain reste toujours au cœur des projets de la coopérative. ”

SON MILLÉSIME DE NAISSANCE
 1965

SA FORMATION
 DESS d’administration des entreprises

SON ARRIVÉE CHEZ WOLFBERGER
 en 2008

SA FONCTION
 Directeur Général de Wolfberger, c’est le chef d’orchestre de la stratégie d’entreprise, qui oriente les équipes de salariés vers des perspectives de production

SA DÉFINITION DE WOLFBERGER EN 3 MOTS
 du fun, du plaisir et pas d’interdit !



Émilie Lejour
ŒNOLOGUE ET MAÎTRE DE CHAIS

“ Originaire d'un village viticole, j'ai toujours baigné dans cette culture. En grandissant, je souhaitais exercer un métier qui associait nature, biologie, chimie et, surtout, analyse sensorielle. C'est donc tout naturellement que le métier d'œnologue m'est apparu comme une évidence ! De mon point de vue, la force de Wolfberger repose sur sa grande palette de terroirs et sa marque, mais aussi sans aucun doute sur sa capacité à évoluer et son sens de l'écoute à l'égard de sa clientèle. Pour l'avenir, je pense que la marque mérite une reconnaissance encore plus marquée pour se distinguer en tant que grand acteur de la viticulture en Alsace. ”

SON MILLÉSIME DE NAISSANCE
 1982

SA FORMATION
 Bac S, BTS viticulture-œnologie, Licence de sciences de la vigne, Diplôme National d'Œnologue

SON ARRIVÉE CHEZ WOLFBERGER
 en 2009 après plusieurs saisons de vendanges depuis 2005

SA FONCTION
 œnologue et maître de chais en charge des vins tranquilles, responsable notamment des assemblages et du suivi qualitatif

SA DÉFINITION DE WOLFBERGER EN 3 MOTS
 coopération, Alsace et grands vins



Jolène Hunter
RESPONSABLE COMMERCIALE EXPORT

“ Le monde du vin, c'est tout ce que j'aime : des gens passionnés, la gastronomie, la nature et le voyage. D'ailleurs, je suis originaire d'Afrique du Sud, je viens d'obtenir la nationalité française et j'attends le passeport alsacien ! C'est aussi un univers très riche, où l'on fait sans cesse des découvertes. Notre terroir figure parmi les plus qualitatifs au monde, nos raisins sont cultivés par des vignerons vraiment attachés à la terre et nos vins sont élaborés par une équipe très motivée. Dans le futur, je nous imagine enrichir notre programme de développement durable pour devenir l'un des premiers producteurs mondiaux de vins durables. ”

SON MILLÉSIME DE NAISSANCE
 1985

SA FORMATION
 équivalent sud-africain d'un diplôme en viticulture et œnologie, puis Master en viticulture, œnologie et marketing en France

SON ARRIVÉE CHEZ WOLFBERGER
 en 2018

SA FONCTION
 export manager, chargée de la coordination du développement commercial et de l'élaboration de la stratégie d'exportation pour divers pays d'Europe, d'Asie du Pacifique et d'Afrique

SA DÉFINITION DE WOLFBERGER EN 3 MOTS
 tradition, innovation et entraide



Guillaume Gruneisen
VITICULTEUR ADHÉRENT ET PRÉSIDENT DE GÉNÉRATION W

“ J'ai repris l'exploitation de mon père et, pour moi, c'est l'un des plus beaux métiers. On travaille en harmonie avec la nature, afin d'en tirer le meilleur, c'est-à-dire une alchimie entre le sol, le soleil, la plante et nos pratiques pour donner des raisins de qualité et des vins appréciés dans le monde entier. Et puis, on contribue à l'excellence alsacienne et française ! Les femmes et les hommes de Wolfberger, salariés ou vignerons, se mettent pleinement au service de la cave. Souhaitons que nos produits soient des références dans tous les pays et que la viticulture continue à se moderniser pour être toujours plus tendance et désirable. ”

SON MILLÉSIME DE NAISSANCE
 1991

SA FORMATION
 BTS viticulture-œnologie

SON ARRIVÉE CHEZ WOLFBERGER
 en 2017

SA FONCTION
 viticulteur adhérent de la coopérative et Président du club des jeunes viticulteurs, baptisé Generation W et fondé en 2018

SA DÉFINITION DE WOLFBERGER EN 3 MOTS
 dynamisme, solidarité et innovation



Denise Haag
RESPONSABLE DE BOUTIQUE

“ Je suis 'tombée' dans ce métier quand j'étais petite : fille et femme d'adhérents, j'ai été vaccinée Wolfberger dès mon plus jeune âge et j'ai même été élue Reine des Vins d'Alsace, lorsque j'avais 20 ans ! Pour moi, le secret, c'est l'équilibre entre le respect que nous vouons aux traditions, qui nous ont été transmises par les générations antérieures, et la quête d'innovation, qui nous permet de nous réinventer pour rester des pionniers dans nos métiers. Pour ses 120 ans, je souhaite à Wolfberger de continuer à se renouveler encore et toujours pour perpétuer ses valeurs au travers des générations à venir. ”

SON MILLÉSIME DE NAISSANCE
 1974

SA FORMATION
 Bac S et école de commerce

SON ARRIVÉE CHEZ WOLFBERGER
 en 1997 après un premier job d'été et des extras à partir de 1992

SA FONCTION
 responsable de la boutique de Dambach-la-Ville, en charge de la livraison aux particuliers à l'étranger et des bases de données informatiques pour le réseau de boutiques

SA DÉFINITION DE WOLFBERGER EN 3 MOTS
 alsacien, humain et responsable

Voir la vigne en grand, c'est aussi inventer la viticulture de demain

L'engagement de Wolfberger en faveur d'une viticulture plus durable ne date pas d'hier. Depuis plus de 15 ans, la coopérative a emprunté la voie de la viticulture raisonnée, ce qui lui a valu la certification Agri Confiance® et de l'agriculture biologique*. Et elle continue de multiplier les initiatives porteuses, afin de relever les défis d'aujourd'hui comme de demain.

Favoriser des pratiques culturales durables et responsables

Ayant toujours eu à cœur de valoriser le terroir alsacien, Wolfberger accompagne ses adhérents dans leur travail quotidien. Prônant une alliance raisonnée entre l'homme, la nature et l'innovation, la coopérative les aide à répondre aux grands défis actuels. De nombreuses initiatives ont ainsi vu le jour et porté leurs fruits suivant 4 grands axes de travail.

RÉDUIRE LE RECOURS AUX PRODUITS PHYTOSANITAIRES :

en plus de ses bulletins d'informations techniques diffusés chaque semaine aux adhérents, Wolfberger incite à diverses pratiques. Il peut s'agir de diminuer les doses pour n'utiliser que le strict nécessaire, mais aussi de mettre en place des solutions alternatives : développement de variétés résistantes plantées en 2020, confusion sexuelle pour éloigner les insectes ravageurs via des phéromones, soin par la lumière avec des panneaux solaires stimulant les défenses des plantes, engrais naturels...

FERTILISER DURABLEMENT ET ENTREtenir LA DYNAMIQUE DES SOLS :

parallèlement aux formations régulièrement proposées aux vignerons, Wolfberger plébiscite le couvert végétal. Ces couches successives de plantes et de végétaux dans les vignobles sont réputées pour leur rôle agronomique. En effet, cela évite l'évapotranspiration, tout en apportant une fonction fertilisante et structurante aux sols : alimentation minérale et hydrique naturelle, auto-fertilisation, garde-manger des vers de terre, développement de la biodiversité...

FAVORISER LA BIODIVERSITÉ ET LA TYPICITÉ DU VIGNOBLE :

de nombreux vignerons pratiquent l'agroforesterie, notamment en implantant des haies, des parcelles en lisière de bois ou des prairies permanentes. Ainsi, ils favorisent la biodiversité et le développement des auxiliaires de culture, prédateurs des ravageurs et source d'un microclimat favorable à la vigne. Des ruches, reconnues pour leurs nombreux bienfaits, ont également été installées sur plusieurs parcelles. Sans oublier la création du conservatoire ampélographique...

LE CONSERVATOIRE AMPÉLOGRAPHIQUE : LA MÉMOIRE DU VIGNOBLE WOLFBERGER

Grande première pour une entreprise privée, la coopérative a mis en place au printemps 2021 un conservatoire ampélographique, c'est à dire qui permet d'identifier et de décrire les cépages. Ainsi, la maison a planté à Colmar pas moins de 4 440 pieds de vigne de 700 souches, minutieusement sélectionnées pour leur rendement, leur vigueur et leur qualité ou encore pour ne pas oublier des cépages anciens. Un projet unique en Alsace, à l'image d'un véritable réservoir muséographique à ciel ouvert.

S'ADAPTER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE :

ce sujet phare de l'actualité a bien sûr un impact sur le vignoble alsacien, ses sols, son enherbement, le stress hydrique des plants, la sensibilité au dépérissement... Il est donc nécessaire de s'adapter pour préserver de bonnes conditions de production et c'est pourquoi la coopérative multiplie les essais, afin de trouver des solutions pérennes. Des réflexions sont ainsi menées sur l'implantation de nouveaux cépages en Alsace ou la réduction des émissions de gaz à effet de serre.



Faire évoluer le métier en permanence

Afin de continuer à inventer la viticulture de demain, l'équipe technique de la coopérative met régulièrement en place de nouvelles méthodes relatives à la tenue des exploitations. Récemment, de nombreux projets ont ainsi été concrétisés.

CRÉATION D'UN SYSTÈME DE PARRAINS/FILLEULS pour aider les exploitations à faire face à leurs problématiques, mais aussi pour échanger sur l'entraide, la traçabilité, le travail de la vigne ou encore les pratiques alternatives.

MISE EN PLACE DE 3 COMMISSIONS VITICOLES (environnementale, économie durable et sociale), portées par des groupes de vigneron·s se réunissant chaque trimestre autour de sujets visant à améliorer leur mode de fonctionnement.

POURSUITE DES INVESTISSEMENTS TECHNOLOGIQUES ET TECHNIQUES, notamment dans l'optique de garantir une traçabilité numérisée, de réduire l'utilisation du papier, d'accélérer les audits qualité, de tirer des bilans plus rapidement, d'affiner le suivi.

SIGNATURE D'UN NOUVEAU CONTRAT D'ENGAGEMENTS RÉCIPROQUES entre les adhérents et la coopérative, applicable à partir de juin 2022, pour réaliser le bilan de chaque exploitation, en s'appuyant sur 3 grands axes : **l'environnement, l'économie et le social.**

Parallèlement, la coopérative ne cesse de tester et d'innover dans le but d'optimiser ses productions. À titre d'exemple, elle effectue différents essais, afin d'affiner l'évaluation de la date la plus adaptée pour les vendanges.

Elle développe aussi de nouvelles chartes, toujours plus exigeantes, comme c'est le cas pour ses Grands Crus 2022. Et ce, toujours en portant la plus grande attention aux cépages, aux parcelles, au profil des raisins, aux conditions.



99%

DES SURFACES
 CERTIFIÉES
 AGRI CONFIANCE®

63

HECTARES
 DE CULTURES BIO
 ET 100 HECTARES
 PRÉVUS D'ICI 2024

1000

HECTARES
 LABELLISÉS
 HAUTE VALEUR
 ENVIRONNEMENTALE
 DE NIVEAU 3

40%

D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
 RÉALISÉE PAR AN
 DEPUIS 2018

50

AUDITS EN 2022
 DANS LE CADRE DE
 LA NORME LFO1-007
 SUR LES RISQUES ET
 OPPORTUNITÉS DES
 EXPLOITATIONS

Parcours œnotouristique sur les traces de la grande épopée Wolfberger

Célèbre pour son itinéraire d'exception, qui serpente entre collines du vignoble et villages pittoresques, la route des vins d'Alsace est l'une des plus anciennes routes des vins de France. Sur ce parcours enchanteur, on retrouve 6 caves et boutiques Wolfberger, invitant à découvrir les vins d'Alsace, mais aussi leurs saveurs, ceux qui les font, leur histoire...

À la découverte de Wolfberger dans sa cave historique d'Eguisheim

C'est dans le village d'Eguisheim, classé parmi les plus beaux de France, au cœur de la route des vins d'Alsace, que se trouve la cave historique de Wolfberger, celle où tout a commencé voici 120 ans. Aujourd'hui, le site comprend un espace découverte aussi unique que ludique, plongeant les visiteurs dans l'univers de la maison et retraçant son histoire.

COMMENT DÉGUSTER UN VIN ? DÉCRYPTER UNE ÉTIQUETTE ? COMPRENDRE LES CÉPAGES ? RECONNAÎTRE LES ARÔMES ?

Le parcours muséographique de ce lieu répond à toutes ces questions et bien d'autres encore avec, en prime, une vue magistrale sur les foudres en chêne de Hongrie datant de 1902 et la cave historique, toujours en activité.

Un écran géant traduit également en images et en musique les particularités du vignoble alsacien, tout en relatant l'épopée Wolfberger. Sans oublier l'incontournable table des senteurs, dispositif inédit, qui invite à jouer avec les sens pour apprendre à identifier les grandes familles d'arômes que l'on retrouve dans les produits de la maison.



Dégustations thématiques à la cave de Colmar, capitale des vins d'Alsace

Une fois par mois, la boutique Wolfberger de Colmar organise des soirées thématiques autour des vins d'Alsace, afin de prolonger l'expérience de dégustation. Ces animations sont orchestrées par Estelle Moll, sommelière experte de la marque, qui propose de découvrir ses vins sous un autre jour, de façon aussi originale que gourmande. À partir de 20h et durant 2h30, pour un prix équivalant à un repas dans un restaurant (32 €), on peut ainsi se laisser tenter par des dégustations thématiques, telles que : vins d'Alsace et fromages, vins d'Alsace et sushi, vins d'Alsace et chocolat, vins d'Alsace et desserts, vins d'Alsace et musique...

Les 6 caves et boutiques Wolfberger en Alsace et dans les Vosges



CAVE D'EGUISHEIM
 6 GRAND'RUE
 68420 EGISHEIM



CAVE DE COLMAR
 5 CHEMIN DE LA FECHT
 68000 COLMAR



CAVE DE DAMBACH-LA-VILLE
 39 RUE DE LA GARE
 67650 DAMBACH-LA-VILLE



CAVE D'ORSCHWIHR
 28 RUE DU PRINTEMPS
 68500 ORSCHWIHR



BOUTIQUE DE STRASBOURG
 7 RUE DES ORFÈVRES
 67000 STRASBOURG



BOUTIQUE DE GÉRARDMER
 48 RUE CHARLES DE GAULLE
 88400 GÉRARDMER



Wolfberger à l'international

Après avoir conquis la France, la marque Wolfberger s'est exportée vers tous les continents, via l'ensemble des circuits de distribution.

Aujourd'hui, elle est présente dans pas moins de **55** pays : du Brésil à l'Australie, de l'Islande au Kazakhstan, en passant par les Bermudes ou encore Saint-Pierre-et-Miquelon, entre autres. Au Sud du globe, la marque a atteint la Nouvelle-Zélande et est allée jusqu'en Laponie au Nord.

Sur 2021, la maison a enregistré une hausse de son chiffre d'affaires à l'export de **20%** par rapport à l'année précédente.

Leader sur de nombreux marchés à l'international, Wolfberger a d'ailleurs conquis une trentaine de nouveaux clients de par le monde entre janvier 2021 et mai 2022.

Quelques souvenirs et anecdotes qui ont marqué ces 120 ans...

L'œnothèque Wolfberger, véritable temple dédié aux trésors du vignoble alsacien, regorge d'environ **50 000 bouteilles**, parmi lesquelles sommeillent de vraies pépites. La plus ancienne d'entre elles ? Un emblématique **Gewurztraminer**, qui date de 1953.

Brut de pêche et Brut de mûre, Marc de Riesling et Marc de Muscat, Tokay d'Alsace...

Inutile de rechercher ces appellations parmi les gammes actuelles de Wolfberger : ce sont des produits désormais oubliés, mais qui ont contribué à faire sa renommée.

“ Génération Wolfberger ”

“ Débordants d'Alsace et de générosité ”

“ Et si l'audace était autant dans la terre que dans le verre ? ”

Voici quelques-unes des accroches publicitaires audacieuses, qui ont ponctué les campagnes de la marque depuis 1984.



6 Grand'Rue 68420 Eguisheim
T. 03 89 22 20 20 - contact@wolfberger.com

Service consommateurs :
service-consommateur@wolfberger.com - 03 89 22 20 77

WWW.WOLFBERGER.COM



Contacts presse :

ZMIROV COMMUNICATION

Éline Oudinet · eline.oudinet@zmirov.com · 06 62 75 91 74
Selma Barreiros · selma.barreiros@zmirov.com · 06 50 87 88 46
Élodie Lambert · elodie.lambert@zmirov.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION