



PALME EFFERVESCENTS AUTRES QUE CHAMPAGNE

WOLFBERGER

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 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 de Wolfberger. S'étant hissé à la première place des marques du vignoble alsacien, Wolfberger fête en 2012 ses 110 ans et rayonne désormais aux quatre coins du monde.

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.

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 fameuses dans le monde entier, une reconnaissance à laquelle les équipes de Wolfberger ont participé activement. Autre événement historique s'il en est, les Champenois ont accordé à l'Alsace, et ce, dans les caves de 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 Crémants de la maison.

On doit notamment cette extraordinaire évolution de Wolfberger à deux hommes : Xavier Ehrhart, Président jusqu'en 1994 et Pierre Hussler, 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.

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 11 millions d'euros ont été investis en 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.

UNE QUÊTE D'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.



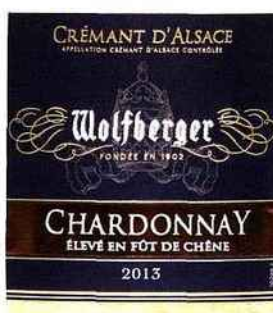
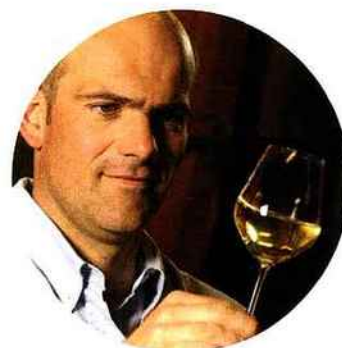
**AOP CRÉMANT D'ALSACE
WOLFBERGER**

**CHARDONNAY VIEILLI EN FÛTS DE CHÊNE
Blanc 2013**

Cet effervescent se dévoile au fur et à mesure de la dégustation. Tout d'abord, notre œil est charmé par la finesse et l'élégance des bulles puis, la séduction se poursuit par un nez élégant et complexe aux notes toastées, de fruits secs et de vanille. Pour terminer, la mousse est onctueuse en bouche avec une finale sur la fraîcheur soutenue par les effluves de fleurs d'acacia. Un beau crémant à déguster avec une volaille sauce crémeuse par exemple.

MOT DE L'ŒNOLOGUE JÉRÔME KELLER

Ce crémant, issu d'une sélection parcelleire où seuls les jus de cuvée sont gardés, est vinifié entièrement en fut de chêne (fermentations alcoolique et malolactique). Toute l'élégance de ce crémant s'exprime dès la vue avec une belle effervescence fine. Puis, un parfum de fleurs blanches, d'épices douces dont la vanille se dévoile au nez. Enfin, la fraîcheur des fleurs mêlée à l'onctuosité de la mousse sublime la grande finesse de ce crémant chardonnay fut de chêne 2013.



WOLFBERGER
6 Grand'Rue
68420 Eguisheim
03 89 22 20 20
www.wolfberger.com
contact@wolfberger.com