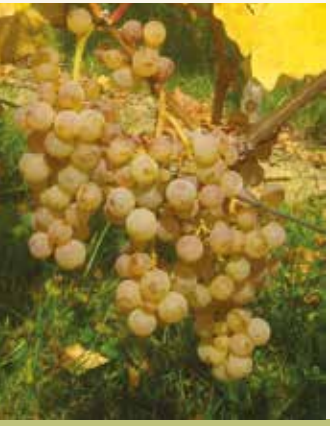
DOMAINE

Joseph Scharsch

VIGNERONS DEPUIS 1755

Grands vins d'Alsace



12 rue de l'Eglise - F - 67120 WOLXHEIM
Tél. 03 88 38 30 61 - Fax 03 88 38 01 13
E-mail : cave@domaine-scharsch.com
www.domaine-scharsch.com

vigneron indépendant

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

BIENVENUE AU DOMAINE

La petite cité vigneronne de Wolxheim bénéficie d'une réputation ancienne, notamment pour son Riesling. J.L. Stoltz, historien du vignoble alsacien au XIXe siècle, mentionne que : « Le Riesling ne se trouve en Alsace avant la Révolution que dans quelques clos privilégiés, comme celui de l''Altenberg, sur le ban de Wolxheim. » Les premières traces du domaine quant à lui, remontent à 1755, année du mariage de Joseph Scharsch, vigneron à Wolxheim. Depuis cette date, 8 générations se sont succédées. En 1970, mon père Joseph (encore un !) reprend le flambeau. Passionné par la viticulture, il délaissera progressivement l'agriculture pour se consacrer pleinement à sa passion et effectuer sa première mise en bouteille lors du grand millésime de 1976.

Aujourd'hui le Domaine compte 12 hectares de vignes, soit 35 parcelles, réparties sur les coteaux des 6 villages environnants. Cette diversité de terroirs, permet de cultiver les 7 cépages alsaciens (Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Muscat, Riesling et Gewurztraminer) dans des lieux où ils s'épanouissent pleinement. Un 8e cépage, le Chardonnay est dédié exclusivement au Crémant.

Les terroirs de l'Altenberg et du Clos Saint Materne constituent notre plus grande fierté.

La totalité du vignoble est cultivée en bio depuis 2009,
sans désherbant ni aucun engrais ou produit de traitement chimique, selon les exigences de l'agriculture biologique. Les maladies sont régulées avec des produits naturels tels que la bouillie bordelaise, le soufre ou des plantes comme l'ortie, la prêle, la consoude... Au sol, la fertilité naturelle est entretenue grâce à l'apport de composts. Le développement de l'herbe est contenu par des binages ou des labours superficiels.

Pour préserver les sols du tassement, mais également pour le plaisir du contact avec l'animal et pour ne pas aller simplement toujours plus vite et plus fort comme voudrait nous l'imposer notre monde moderne, trois parcelles de Grand Cru sont désormais travaillées avec l'aide du cheval.

Le bio pourquoi ?

Pour transmettre une terre « propre » à nos enfants. Pour fortifier la vigne et permettre son enracinement en profondeur, pour produire en quantités plus réduites un raisin mûr.

Pour révéler à travers une vinification naturelle le meilleur de chaque parcelle dans son vin.

Tout ce travail a pour vocation de vous offrir des vins sains et digestes, associant pureté et minéralité ; vecteurs de plaisirs authentiques à partager !

Nicolas Scharsch

LES VINS DE FRUIT

Reflet de leur cépage, ils allient finesse, fruité et subtilité.
Garde : 3 ans

Sylvaner 2014 **5,70 €**
Un vin sec au bouquet frais et fruité qui séduit par sa vivacité.
Fruits de mers, poissons, charcuteries, quiches.

Edelzwicker 2014 puis 2015 **5,70 €**
Gouleyant et facile à boire ! Assemblage de Riesling, Pinot et Muscat.
Kir, poissons, viandes blanches.

Pinot blanc 2015 **5,70 €**
Souple et léger, il associe des notes grillées et de fruits frais.
Compagnon de tous les plats du quotidien.

Riesling "Réserve" 2015 **6,55 €**
Un Riesling bien typé! Son bouquet de fleurs et d'agrumes est élégant.
Le palais, équilibré et subtil, est soutenu par une fine acidité.
Fruits de mers, poissons, viandes blanche, fromages jeunes.

Muscat 2015 **7,20 €**
Le vin affiche des arômes fruités, fins et musqués.
Rond à l'attaque, il termine sur une sensation d'agréable fraîcheur.
Apéritif, asperges, entrées légères.

Pinot Gris 2015 **7,00 €**
Vin alliant gras et longueur en bouche, aux arômes de fruits jaunes et une note fumée élégante.
Poissons, rôtis et volailles cuisinés en sauce.

Gewurztraminer 2015 **7,20 €**
L'exubérance des notes d'épices et de fruits biens mûrs
dans une bouche ample et capiteuse, sans excès de sucre.
Apéritif, cuisine exotique, Munster, desserts.

Pinot Noir 2015 **7,10 €**
Un rouge souple et léger, associant les notes de fruits rouges à dominante
cerise avec des tanins fins et discrets.
Entrées, salades, charcuteries, viandes grillées.

LES TERROIRS

Cuvées issues des plus belles pépites de notre vignoble ; prolongement d'une relation étroite entre un Cru présentant des qualités de sol et d'exposition remarquables et son vigneron. Vins de caractère, le plus souvent secs, associant pureté, et complexité mais également minéralité et persistance.
Garde : 5 à 10 ans

Wolxheim - Riesling 2014 puis 2015 **7,50 €**
Millésime 2014 noté 14,5 au Guide Bettane + Desseauve 2017.
Associations des calcaires du rocher du Horn et des marnes proches de l'Altenberg.
Un vin sec, minéral, tendu, précis.
Poissons, crustacés, viandes blanches, choucroute.

Grand Cru Altenberg de Wolxheim **11,30 €**
Riesling 2013 puis 2014.
Millésime 2013 noté 93/100 au G. Gilbert et Gaillard 2016.
14.5 au Guide Bettane + Desseauve 2017
Fleuron du domaine.
Vin sec associant puissance, élégance, complexité et intensité aromatique.
Poissons en sauce, cuisines relevées,
fromages à pâtes fleuries et pressées.

Clos Saint Materne - Pinot Gris 2014 **10,10 €**
L'attaque est ronde, associée à une expression
fruitée mais le tout est accompagné
par un caractère vif, précis, qui porte le vin jusqu'au bout.
Finale persistante sur une pointe d'épices
et un côté minéral et acidulé.
Viandes cuites à l'étouffée, petits gibiers, terrines.

Les Petits Grains - Pinot Noir 2015 **8,50 €**
Millésime 2013 noté 14.5/20 au Bettane + Desseauve 2017
Ces vignes produisant peu mais bon, font naître un rouge corsé.
L'élevage en barrique apporte une note boisée discrète.
En bouche, une belle vivacité et des tanins bien présents assurent l'équilibre.
Viandes rouges, gibiers légers, fromages.

LES CRÉMANTS

Elaborés selon la «Méthode traditionnelle».
Magie des bulles et savoir faire sans cesse perfectionné sur le domaine depuis près de 35 ans.
Garde : 3 ans

Crémant d'Alsace - Brut **7,20 €**
Issu d'une sélection de plusieurs cépages.
Parfaitement équilibré, il se distingue par le fruité et la fraîcheur de ses arômes.
Apéritif, desserts.

Crémant d'Alsace - Chardonnay **8,00 €**
Finesse, élégance et longueur sont les maîtres mots de ce Crémant.
Apéritif, poissons fins, crustacés.

Crémant d'Alsace - Rosé **8,00 €**
Le cépage Pinot Noir est à l'origine de ce vin plein de gourmandise
et de féminité qui ne sera pas sans déplaire aux hommes.
Apéritif, desserts aux fruits.

Domaine Joseph Scharsch
12 rue de l'Église - F 67120 WOLXHEIM
Tarif particuliers
Octobre 2016

Tous les vins du domaine sont certifiés biologiques.

LES INSPIRATIONS

Des «créations» élaborées selon les opportunités offertes
par le millésime, au gré des envies du vigneron. Suivez le guide !
Vins tantôt secs, légèrement moelleux ou liquoreux.
Garde : 5 à 10 ans (sauf pour L'éphémère)

L'éphémère 2015 **9,10 €**
Vin nature, non filtré, sans sulfites ajoutés, né d'un assemblage
de Pinot Gris et de Riesling sur le lieu-dit Diewert à Avolsheim.
Ce vin sec et long en bouche, sans aucune adjonction est plus vivante et plus mobile
et constitue une invitation à la découverte de nouvelles sensations olfactives et gustatives !
À boire dès maintenant et avant la fin 2017.
Pour plus de détails rdv sur : www.domaine-scharsch.com

Quatuor 2014 **14,10 €**
93/100 au Guide DVE 2016
Fruit de l'assemblage des 4 plus belles cuvées du millésime : Riesling de Wolxheim
et Grand Cru Altenberg, Pinot Gris et Clos Saint Materne élevé en barrique neuve
en chêne des Vosges. Un grand vin puissant et désormais bien fondu.
Poisson, veau ou volaille crémée.

Cuvée Noé - Pinot Gris 2015 **9,50 €**
Robe jaune or éclatant. Nez séduisant, pêche jaune, touche de mangue, quelques épices.
Bouche charnue, concentrée, dense et un rien impénétrable, nuances d'agrumes et d'épices
à l'évolution, ensemble nerveux et équilibré.
Apéritif, saumon fumé, terrines, foie gras poêlé.

Cuvée Manon - Gewurztraminer 2015 **9,50 €**
La Cuvée Manon associe richesse et élégance.
Elle évoque les épices et la rose ainsi que des notes surmûries de miel et de fruits exotiques.
La bouche, tout en longueur et en finesse, est soutenue par une belle rondeur
et s'achève sur une agréable fraîcheur.
Apéritif, foie gras, magret fumé, fromages corsés, tartes aux fruits.

Les Premiers Frimas - Riesling 2015 **12,90 €**
Ce Riesling moelleux est issu de raisins récoltés en surmaturité à la fin octobre.
D'une grande finesse, il développe des notes d'agrumes confits et minérales.
En bouche il associe le moelleux à une acidité remarquable, fort bienvenue en finale.
À boire à partir de fin 2017 à l'apéritif , sur un foie gras poêlé, ou la cuisine exotique.

Vendanges Tardives - Gewurztraminer 2012 **Epuisé**
(2015 dispo. en mai 2017)
Les amateurs de Vendanges Tardives pourront se reporter
temporairement sur le Gewurz «Cuvée Manon» particulièrement réussi en 2015.

ACCUEIL À LA PROPRIÉTÉ

Caveau ouvert du lundi au vendredi de 9h à 19 h
et le samedi de 9 h à 18 h, de préférence sur rendez-vous.

GPS : 48.5683409
7.511549100000025

OENOTOURISME

Durant la période d'été, nous vous proposons
une balade aux sources de l'eau et du vin.
Renseignements et inscriptions sur notre site.

GÎTE MUSCAT *(N°1192)*

Si vous souhaitez séjourner quelques jours dans notre belle région,
nous serons heureux de vous accueillir dans notre gîte, idéalement situé,
à partir duquel vous pourrez rayonner sur toute l'Alsace

Logement de 48 m² pour 4 personnes, situé à l'étage.
Une chambre, un salon (TV), prolongé d'une terrasse de 50 m²,
cuisine (lave linge), salle de bain.
Cour fermée, parking, barbecue.

Pour tous renseignements et réservations,
contactez les Gîtes de France du Bas-Rhin.
Tél. 03 88 75 56 50 ou consultez notre site.

Imprimerie Kocher Rosheim