

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



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 XIX^e 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 8^e 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

Reffet de leur cépage, ils allient finesse, fruité et subtilité.

Garde: 3 ans

Sylvaner 2016

Un vin sec au bouquet frais et fruité qui séduit par sa vivacité.

Fruits de mers, poissons, charcuteries, quiches.

Edelzwicker 2016

Gouleyant et facile à boire ! Assemblage de Riesling, Pinot et Muscat.

Kir, poissons, viandes blanches.

Pinot blanc 2016

Souple et léger, il associe des notes grillées et de fruits frais.

Compagnon de tous les plats du quotidien.

Riesling 2016

Dénommé jusqu'ici Riesling – Réserve, ce vin portera à l'avenir la seule mention Riesling par souci de cohérence avec le reste de la gamme mais conserve toutes ses qualités des millésimes précédents à savoir :

Un Riesling bien typé et élégant, associant fleurs blanches et agrumes.

Le palais équilibré et subtil est soutenu par une fine acidité.

Fruits de mers, poissons, viandes blanches, fromages jeunes.

Muscat 2016

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 2016

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 2016

L'exubérance des notes d'épices et de fruits bien mûrs dans une bouche ample et capiteuse, sans excès de sucre.

Apéritif, cuisine exotique, Munster, desserts.

Pinot Noir 2016

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.



6,55 €

6,55 €

6,55 €

7,65 €

8,35 €

8,00 €

8,35 €

8,10 €



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

Associations des calcaires du rocher du Horn et des marnes proches de l'Altenberg.

Un vin sec, tendu, précis où agrumes côtoient la présence minérale.

Poissons, crustacés, viandes blanches, choucroute.

Grand Cru Altenberg de Wolxheim Riesling 2013

12,40 €

2014, cité au Guide Hachette 2018, 91/100 au G. Gilbert et Gaillard 2017, 92/100 au G. DVE

Fleur du domaine. Vin sec associant puissance élégance, complexité et intensité.

2014, se distingue par un style généreux et gourmand.

En 2015 les raisins ont atteint très précocement la sur-maturité et le vin présente à mon goût trop de sucres résiduels pour porter l'Appellation Grand Cru Altenberg. Il sera mis à la vente l'an prochain sous le nom de « Saveurs automnales ».

Le 2016, bien que très jeune, présente d'ores et déjà le caractère des Altenberg issus de millésimes plus tardifs comme 2010 ou 2013, associant ampleur, minéralité et vivacité !

Poissons en sauce, cuisines relevées, fromages à pâtes fleuries et pressées.

Clos Saint Materne - Pinot Gris 2014

11,10 €

90/100 au Guide DVE, oct 2017

Bouquet expressif et complexe, qui évoque le coing, l'abricot, la fleur d'acacia ainsi qu'une discrète pointe miellée. Bouche ample, onctueuse et tendre. Ensemble typé, opulent et harmonieux avec une finale acidulée accompagnée de discrètes notes fumées et de menthe poivrée. (extrait du commentaire du guide DVE)

Viandes cuites à l'étouffée, petits gibiers, terrines.

Les Petits Grains - Pinot Noir 2015

9,35 €

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.



8,25 €



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

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

Finesse, élégance et longueur sont les maîtres mots de ce Crémant.

Apéritif, poissons fins, crustacés.

Crémant d'Alsace - Rosé

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.

7,90 €

8,80 €

8,80 €



Domaine Joseph Schorsch

12 rue de l'Église - F 67120 WOLXHEIM

Vente en ligne

2017/2018

Tous les vins du domaine sont certifiés biologiques.

LES INSPIRATIONS

Des «créations» réalisées 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)



10,45 €

L'Ephémère 2015

Millésime 2015 noté 88/100 au Guide DVE, oct. 2016

Vin nature, non filtré, sans sulfites ajoutés, né d'un assemblage de Pinot gris et de Riesling sur le lieu-dit Diewert à Avolsheim.

Avec 18 mois de recul, ces vins ne paraissent pas tant Ephémère que cela... 2015 s'est bonifié et ne montre à ce jour aucun signe de déclin. Bien que très atypiques, ces vins secs et longs en bouche, sont issus de matières nobles et méritent leur place parmi les autres grands vins d'Alsace !

Quatuor 2014

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.

15,60 €

Cuvée Noé – Pinot Gris 2015

Millésime 2015 noté 90/100 au G. Gilbert et Gaillard 2017

Robe or pâle. Nez séduisant quoique encore un peu timide. Présence du fruit sucré (pêche, mangue), de la réglisse, de la fleur d'acacia. Bouche gourmande, ouverte sur les parfums fruités. Finale tendre et douce, d'une belle allonge. Avenir certain. (Commentaire Guide G.&G.)

Apéritif, saumon fumé, terrines, foie gras poêlé.

10,95 €

Cuvée Manon – Gewurztraminer 2016

91/100 au Guide DVE, oct. 2017

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.

10,95 €

Vendanges Tardives – Gewurztraminer 2015

Vin d'une grande intensité aromatique. Aux arômes d'épices, s'ajoutent des notes de coings, de fruits confits. Concentré, intense et moelleux à souhait, il vous apportera beaucoup de plaisir !

Apéritif, foie gras, se suffit souvent à lui-même.

20,10 €



ACCUEIL À LA PROPRIÉTÉ

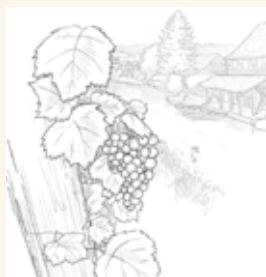
Caveau ouvert du lundi au vendredi de 9h à 19h et le samedi de 9 h à 18 h, de préférence sur rendez-vous.



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.



NOTES DE DÉGUSTATION

WINE ENTHUSIAST

Wine Enthusiast

Wolxheim-Riesling 2015 (89/100)



Guide Bettane + Desseauve 2018

Riesling Réserve 2015 (14/20)

Les Petits Grains - Pinot Noir (14,5/20)



Guide Hachette 2018

Wolxheim-Riesling 2015

Altenberg de Wolxheim 2014



Guide DVE octobre 2017

Clos Saint Materne 2016 - Pinot Gris (90/100)

Cuvée Manon - Gewurztraminer (91/100)



Médaille d'argent

Wolxheim-Riesling 2015



Guide Bettane + Desseauve 2017

Wolxheim - Riesling 2014 (14.5/20)

Grand Cru Altenberg 2013 (14.5/20)

Clos Saint Materne - Pinot Gris 2013 (14/20)

Gewurztraminer 2013 (14/20)

Cuvée Manon - Gewurztraminer 2014 (14.5/20)

Pinot Noir - les Petits Grains 2014 (14.5/20)



Guide Gilbert et Gaillard 2017

Wolxheim Riesling 2015 (88/100)

Altenberg de Wolxheim 2014 (92/100)

Cuvée Noé - Pinot Gris 2015 (90/100)

