



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



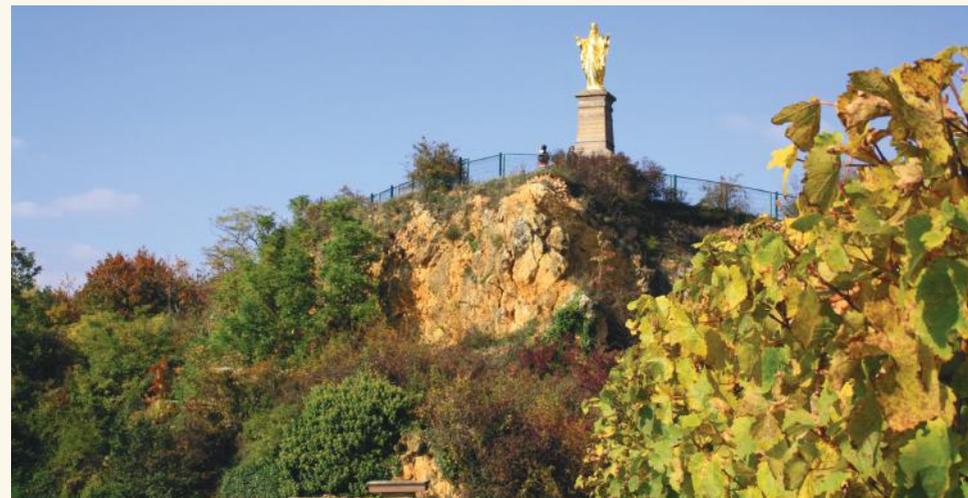
BIENVENUE AU DOMAINE



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,

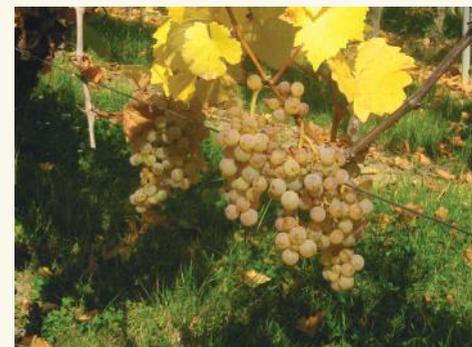
sans désherbant ni aucun engrais ou produit de traitement chimique, selon les exigences de l'agriculture biologique. Les maladies sont régulées avec des produits naturels tels que la bouillie bordelaise, le soufre ou des plantes comme l'ortie, la prêle, la consoude... Au sol, la fertilité naturelle est 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 2017

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

Fruits de mers, poissons, charcuteries, quiches.

Edelzwicker 2016 puis 2017

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

Kir, poissons, viandes blanches.

Pinot blanc 2017

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

Compagnon de tous les plats du quotidien.

Riesling 2017

Dénommé jusqu'ici Riesling – Réserve, ce vin porte désormais 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 2017

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 puis 2017

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 2017*

L'exubérance des notes d'épices et de fruits bien mûrs dans une bouche ample et capiteuse. Grande réussite du millésime.

Apéritif, cuisine exotique, Munster, desserts.

Pinot Noir 2017

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.

*Quantités très faibles suite au gel du printemps 2017. Sauf contre-ordre de votre part, nous vous proposons, en cas de rupture de stock, de remplacer dans vos commandes cette cuvée par le Gewurztraminer du Domaine Bader à Epfig (en conversion bio), géré par mon frère Pierre et reconnu pour la qualité de ses Gewurztraminer. Vin au tarif identique, facturé directement par le Domaine Bader.



6,70 €

6,70 €

6,70 €

7,90 €

8,55 €

8,15 €

8,60 €

8,30 €



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 2017

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

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

À boire à partir du printemps 2019.

Poissons, crustacés, viandes blanches, choucroute.

Grand Cru Altenberg de Wolxheim Riesling 2016 puis 2017 14,05 €

Millésime 2016, cité au Guide Hachette 2019, 91/100 au G. Gilbert et Gaillard 2018

« Robe jaune pâle cristallin. Nez racé associant notes fruitées (prune, agrumes) et minérales. Bouche fraîche, légère, parfumée, dont on apprécie la pureté, l'intensité, le naturel, vin bien sec, de la force, c'est beau, on l'amènera à table. » (Commentaire Guide G.&G.). Le 2017, bien que très jeune, se montre particulièrement puissant et semble très prometteur.

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

Clos Saint Materne - Pinot Gris 2016 puis 2017

11,95 €

2016 noté 90/100 au G. Gilbert et Gaillard 2019, 90/100 au Guide DVE 2017

« Ces raisins de Pinot Gris ont donné vie à un vin au parfum de fruits jaunes, avec un zeste de miel. En bouche, ce vin opulent et harmonieux prend tout le palais, avant de nous offrir une finale longue et acidulée. Un vin de lieu-dit, magnifique. » (Commentaire Jürgen Thöne, DNA Reflets).

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

Les Petits Grains - Pinot Noir 2017

10,05 €

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.

9,20 €



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.



8,45 €

9,50 €

9,50 €

Nouveau

Pour vos événements, mariages, anniversaires, séminaires... nous personnalisons vos étiquettes avec les éléments de votre choix, logos, photos...



Domaine Joseph Scharsch

12 rue de l'Église - F 67120 WOLXHEIM

Tarif vente en ligne

Octobre 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)



L'Ephémère 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 plus de 2 ans de recul, ces vins ne paraissent pas tant Ephémères que cela... 2016 paraissait plus oxydatif au départ mais s'est bien remis avec le temps 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 !

12,00 €

Cuvée Noé – Pinot Gris 2016 puis 2017

Millésime 2016 noté 91/100 au Guide Gilbert et Gaillard 2018

« Robe or clair brillant. Nez séduisant, fruits à noyau surmûris, notes confites, épicées, fumées. Attaque parfumée, bouche corsée, riche, alerte, moelleuse, belles fragrances pures et persistantes en prolongation du nez, précision admirable, belle cuvée. » (Commentaire Guide G.&G.)
Apéritif, saumon fumé, terrines, foie gras poêlé...

11,25 €

Cuvée Manon – Gewurztraminer 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, toute 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.

11,25 €

Les Premiers Frimas – Gewurztraminer 2016

92/100 au Guide Gilbert et Gaillard 2018

Ces raisins récoltés à la veille de Noël sous les premiers flocons, ont atteint une concentration élevée.
Un vin à la « Robe jaune clair cristallin, reflets verts. Nez racé, coing, fruits exotiques, touches épicées et confites, fougère. Bouche concentrée exprimant ses parfums friands avec intensité, clarté, ténacité, délicieuse ampleur gourmande, fine fraîcheur, superbe. » (Commentaire Guide G.&G.)
Apéritif, foie gras, se suffit souvent à lui-même.

17,30 €

Vendanges Tardives – Pinot Gris 2015

Le nez intense et complexe évoque la figue et le miel avec une touche épicée. Au palais ce grand vin moelleux conserve la même intensité aromatique et se montre puissant, riche et structuré.
D'une grande persistance, il termine sur une agréable fraîcheur.
Une belle alternative à son cousin le Gewurztraminer.
Apéritif, foie gras, se suffit souvent à lui-même.

19,75 €



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.



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

LES VIGNERONS DE L'ANNÉE

Alsace

Nicolas Scharsch (Dom. Joseph Scharsch)
pour l'Alsace riesling Wolxheim 2016

Si son fleuron est le riesling du grand cru Altenberg, également sélectionné dans cette édition, Nicolas Scharsch se distingue cette année avec une cuvée issue non du grand cru, mais bénéficiant de la dénomination communale Wolxheim. Un troisième coup de cœur grâce au riesling pour la famille Scharsch, enracinée depuis... 1755 à Wolxheim. Dans le verre, un vin racé, persistant, d'une rare harmonie.



WINE ENTHUSIAST



Guide Hachette 2019

Elu parmi les vigneron de l'année
Wolxheim-Riesling 2016 (Coup de cœur ***)
Altenberg de Wolxheim-Riesling 2016 (cité),

Guide Gilbert et Gaillard 2019

Cuvée Noé – Pinot Gris (91/100)
Wolxheim-Riesling 2016 (88/100)
Clos Saint Materne – Pinot Gris 2016 (89/100)
Grand Cru Altenberg de Wolxheim-Riesling 2016 (91/100)
Les Premiers Frimas-Gewurztraminer 2016 (92/100)

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

Clos Saint Materne-Pinot gris 2016



BON DE COMMANDE

TARIF VENTE EN LIGNE

(OCTOBRE 2018)

		Prix / bouteille	Nombre de bouteilles
VINS DE FRUIT	Sylvaner 2017	6,70 €	
	Edelzwicker 2016 puis 2017	6,70 €	
	Pinot Blanc 2017	6,70 €	
	Riesling 2017	7,90 €	
	Muscat 2017	8,55 €	
	Pinot Gris 2016*	8,15 €	
	Gewurztraminer 2017*	8,60 €	
	Pinot Noir 2017	8,30 €	
TERROIRS	WOLXHEIM - Riesling 2017*	9,20 €	
	GRAND CRU ALTENBERG DE WOLXHEIM Riesling 2016*	14,05 €	
	CLOS SAINT MATERNE - Pinot Gris 2017*	11,95 €	
	LES PETITS GRAINS - Pinot Noir 2017*	10,05 €	
CRÉMANTS	Crémant d'Alsace - BRUT*	8,45 €	
	Crémant d'Alsace - CHARDONNAY	9,50 €	
	Crémant d'Alsace - ROSÉ*	9,50 €	
INSPIRATIONS	L'ÉPHÉMÈRE 2016	12,00 €	
	CUVÉE NOÉ - Pinot Gris 2016 puis 2017	11,25 €	
	CUVÉE MANON - Gewurztraminer 2017	11,25 €	
	LES PREMIERS FRIMAS - Gewurztraminer 2016*	17,30 €	
	VENDANGES TARDIVES - Pinot Gris 2015*	19,75 €	

Adresse de livraison

Nom et prénom : _____

Adresse : _____

Code Postal : _____ Ville : _____

Tél domicile : _____

Tél travail ou mobile : _____

E-mail : _____

En cas d'absence, livrer chez

Nom et prénom : _____

Adresse : _____

Code Postal : _____ Ville : _____

Tél : _____

Signature : _____ Date : _____

PARTIE CORRESPONDANCE

Nos vins vous sont proposés dans la limite des stocks disponibles.

Prix TTC, remise de 10% à partir de 36 bouteilles.

Participation au frais d'expédition :

De 6 à 18 bouteilles : 23 Euros TTC, de 19 à 35 bouteilles : 18 Euros TTC. Au-delà : transport gratuit.

Conditionnement par carton de 6 bouteilles, panachage possible.

Prrière de vérifier l'état de la marchandise à réception et de formuler toute réclamation, de suite à la livraison.