

De grands vins d'Alsace signés MAXIMILIEN ZAEPFFEL



Inspiré par Maximilien, un vent nouveau souffle sur les coteaux de cette belle Alsace. Un lopin de vignes hors du commun, à Dambach-la-Ville. Avec une belle expérience acquise au sein de plusieurs domaines, ce novateur suit dorénavant ses idées, ses intuitions, entreprend et se lance. Il incarne une jeune et nouvelle génération qui mène les vins d'Alsace vers un autre avenir. Et très vite, en quelques foulaisons de raisins, il se fait déjà remarquer.

Il ose, il bouscule! Les vinifications imaginées par Maximilien étonnent lors d'une dégustation à l'aveugle car il revisite certains cépages historiques d'Alsace... avec sa signature évidemment. On peut sans hésiter évoquer le talent. À votre tour, laissez-vous surprendre.

Olivier Bacara journaliste chroniqueur

DES VINS DE GRANTE



Le vignoble de Dambach-La-Ville

L'eau

Je m'appuie sur la singularité de notre terroir granitique. Ce sol offre une minéralité exceptionnelle. Les racines doivent aller chercher l'eau très profondément. Très minéralisée par le granite, elle procure une subtilité et une salinité sans pareil. Cette assise granitique est donc rare. Elle est atypique dans l'éventail des vins d'Alsace.

Le feu

Enclavée entre Forêt Noire et Vosges, l'Alsace est un véritable chaudron d'air chaud. Le massif vosgien est le premier rempart aux vents d'Ouest venus de l'Atlantique. Les nuages chargés de pluies se déversent sur le versant opposé de la montagne. Notre vignoble est épargné. La vigne aime ce climat sec et brûlant que l'on ne suppose pas dans cette région de France.

La terre

Mon nom Zaepffel vient du vieil alsacien "Uszzapffen" qui signifie "puiser au tonneau". Mes aïeux s'installent dès 1559. Ils savaient que les meilleurs vins seraient issus des vignes les plus élevées. Mes terres sont donc principalement en coteaux, sur les hauteurs, au plus proche du soleil. Une grande partie en appellation Grand Cru Frankstein. Merci pour ce bel héritage.

*L'ALCHIMISTE*AVOIR DE L'AUDACE



PHÉNIX

SYLVANER - UN CHEF D'ŒUVRE

Voici une première audace : redonner ses lettres de noblesse à ce cépage originel. Ces vignes, plantées il y a trois générations, fêtent leurs 70 ans. Elles ont atteint leur plénitude sur une terre accueillant des cépages classés Grands Crus. Les raisins sont récoltés à une maturité proche d'une vendange tardive. Maximilien a choisi une fermentation de 8 mois en foudre suivie d'un élevage sur lies.

Dans la confidence, il exprime que ce cépage est selon lui la star des vins d'Alsace. Le Sylvaner fait un grand retour... et quel retour. Ce vin est inattendu!



L'ARLEQUIN

AUXFRROIS - L'INVITÉ MALICIFUX

Sur notre domaine, les cépages de cette cuvée, l'Auxerrois et le Riesling, plongent leurs racines dans un sol de Grands Crus. Ils sont récoltés gorgés de soleil, tardivement à l'automne. Vendangés à la main pour les manipuler avec précaution, le pressurage est ensuite lent, durant 8 heures. Ils sont élevés sur lies totales, en foudre. Ce vin est vif et malicieux car il joue sur des arômes qui nous rappellent des fragrances de notre enfance...



ORIGINE

UN VOYAGE ET DES SECRETS

L'alchimiste, c'est lui...
Car ce vin est un judicieux assemblage de nos meilleures parcelles issues du Grand Cru Frankstein. ORIGINE s'inscrit dans la catégorie des vins moelleux.
Il surprend néanmoins par sa fraîcheur.
Ses arômes sont subtils et déroutent les meilleurs gastronomes.
La réussite repose sur un équilibre dont Maximilien a le secret.

Le déguster est un réel voyage!

VISION

TROIS COUPS FRAPPÉS ET... I EVER DU RIDEAU!

C'est un nouveau départ pour ma région, un récent lever de rideau. Le théâtre a refait ses peintures, les tentures sont neuves. Selon une autre écriture, la pièce est inédite. L'Alsace devait remonter sur scène et repartir à la conquête de ses fans mais aussi séduire un nouveau public.

Nous les "jeunes", nous devions nous débarrasser des vieilles étiquettes trop solidement attachées aux vins alsaciens de "grand papa"... nous débarrasser de toutes les vielles "étiquettes" (rires). Il y a une nouvelle lecture et appréciation des vins en France, quelles que soient leurs provenances. Mais, plus que d'autres terroirs, l'Alsace a besoin de nouveaux artistes.

C'est un vignoble qui a toutes les chances : des vins secs, demi-secs, moelleux ou liquoreux, un climat atypique, des cépages qui lui sont propres. Une terre choisie! Je désire concevoir des vins qui ne soient pas enfermés dans une trame "Alsace". Je souhaite dénoter, contourner, mener des créations qui soient une parenthèse dans notre paysage.

La nature me donne les raisins qu'elle décide. À mon sens, tout se fait dans la vigne, à son contact, dans son sol, dans ses ramures et feuillages... plus que dans la cave! Je vais m'employer à rendre hommage à cette nature par des réalisations qui exaltent le fruit.

Imaginer un vin... c'est un projet palpitant, une sacrée dose d'adrénaline... et de la patience, beaucoup de patience!



LES GRANDS CHEMINS ÊTRE SÉDUIT

TOUS NOS VINS SONT BIO



Gewurztraminer Frankstein (Grand Cru)

Récolté proche de la maturité d'une vendange tardive, il possède néanmoins une belle profondeur et fraîcheur. Très aromatique, il est floral et rappelle le parfum des roses. Ce cépage noble est dans l'esprit de chacun. Citer son nom évoque aussitôt l'Alsace. Celui-ci arbore nos couleurs avec panache.

Riesling Frankstein (Grand Cru)

Cette cuvée est surprenante. La salinité et la fraîcheur en bouche confirment qu'il s'agit bien d'un vin de granite. Il serait judicieux de l'oublier quelques années dans sa cave, puis le retrouver un jour par hasard... Ce hasard qui fait souvent si bien les choses!

Pinot Gris

Il est original avec sa couleur qui joue dans la palette des roses. Le parfum des fruits est très présent. C'est un grand charmeur. Un vin qui se faufile avec subtilité entre le sec et le moelleux.

Pinot Noir

Elevé en foudre, après une macération d'un mois, c'est un vin très aromatique sur un profil "kirsché" (cerises, fruits à noyaux). Quelques années en cave vont le rendre soyeux en bouche.

Riesling

La clé de voûte du vignoble alsacien. Notre riesling va pourtant sortir des chemins traditionnels car le terroir de Dambach-La-Ville marque fortement son empreinte. Ce riesling est avant tout un vin de granite. C'est ici et nul part ailleurs.

ILS EN PARLENT TÉMOIGNAGES



Fabien MENGUSCHEF ÉTOILÉ – L'ARNSBOURG

«J'ai été très impressionné en découvrant ce Sylvaner vieilles vignes baptisé *Phénix*. Il faut imaginer une cuisine de caractère pour lui correspondre. J'ai déjà une foison d'idées, mais elles devront toutes être pointues pour respecter ce vin très floral.

L'arlequin, quant à lui, m'a tout d'abord dérouté... Comment imaginer qu'il s'agissait d'un Auxerrois ? Belle surprise!».

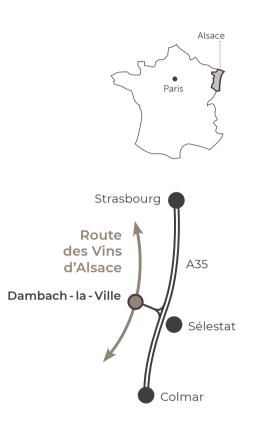
Restaurant L'Arnsbourg * et son hôtel **** A Baerenthal www.arnsbourg.com



Stéphane LONGERONSOMMELIER – L'ARNSBOURG

«A la dégustation, un mot m'est aussitôt venu à l'esprit : audace. C'est un jeune viticulteur qui ose, il y en a peu comme lui. Son vin *Phénix* sort des sentiers battus. Je n'avais jamais bu un tel sylvaner.

Son assemblage de Grands Crus nommé *Origine* ? Il fallait avoir le culot de le faire. Mon appréciation ? Une subtilité qui fait l'unanimité ».





03 88 85 55 90

28, route du vin 67650 Dambach-la-Ville

vins@domaine-zaepffel.com www.famillezaepffel.com