



Commanderij Molenberg

21 september 2017

ALSACE

Elzas: ligging



Elzas



Alsace- Gvda-2017

De Vogezes



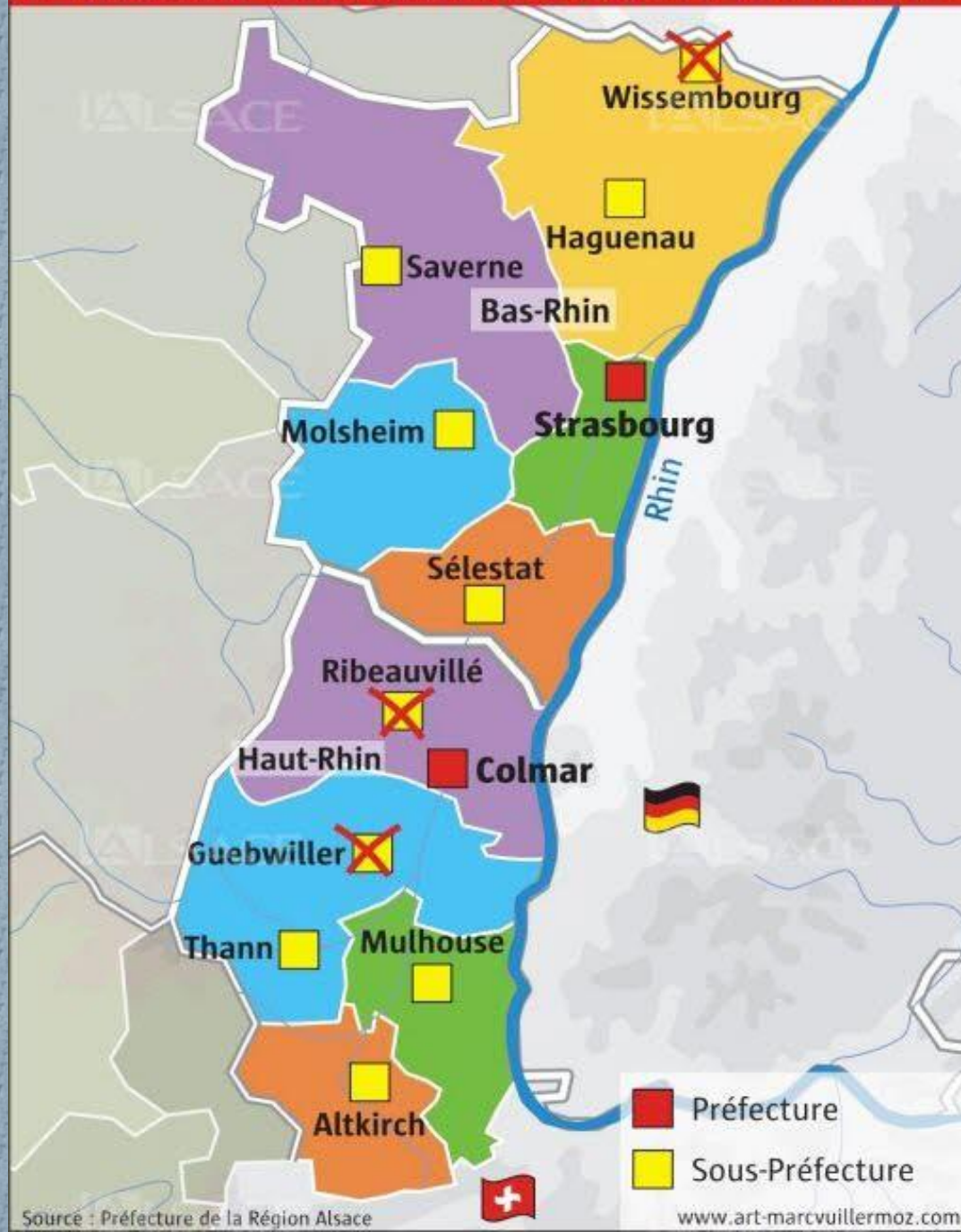
Alsace- gVdA-2017

De RIJN



Alsace- Gvda-2017

L'Alsace en neuf arrondissements



Alsace - GVDL-2017

Source : Préfecture de la Région Alsace

www.art-marcvuillermoz.com

Elzas regio

- o Zij ligt in het NO van Frankrijk:
- o Tussen Vogezes en de Rijn
- o Grenst aan Duitsland en Zwitserland
- o Lint van 125 km lengte en een breedte tussen 1 en 5 km
- o Telt 9 arrondissementen

Bodem en klimaat

- o Weinig neerslag: 450-500mm/jaar
- o Semi-continentaal klimaat:
zonnig, warm en droog
- o Verscheidenheid in bodem:
 - o Graniet
 - o Kalk
 - o Klei
 - o Leisteen
 - o zandsteen

Elzas wijnen

SAMENSTELLING

- o Monocepage
- o Assemblage

APPELLATIES

- o AOP Alsace
- o AOP Alsace Grand Cru
- o AOP Cremant d'Alsace

AOP ALSACE

MONOCEPAGEWIJNEN
ASSEMBLAGEWIJNEN

WIJN 1

Vin du Pistolet 2013

AOP Alsace

Seilly

Obernai (Schenkenberg)

Assemblage 7 druivenrassen

PINOT NOIR

- o **Kleur:** meer of minder intense kleur; roze tot robijnrood
- o **Geur:** rood fruit, tinten van cassis en framboos; bij houtrijping aangevuld met hout- en vanille-impresies en bij veroudering animale en humusgeuren
- o **Smaak:** subtiel fruitig aroma, fris, licht en soepel met matig tanninegehalte



Wijn 2

Pinot Noir 2011

AOP Alsace

Signature de Colmar

Élevé en Fût de Chêne

Coup de coeur du domaine viticole de la ville
de Colmar

AOP CREMANT d'ALSACE

METHODE TRADITIONNELLE

AOP Cremant d'Alsace

- o Méthode traditionnelle
- o Pinot Blanc, Auxerrois, Pinot Gris, Riesling, Pinot Noir, Chardonnay
- o Rosé Crémant: Pinot Noir
- o ° rond 1900, met Julien Dopff
- o Nu Dopff & Irion: nog steeds specialist
- o 22% van totale wijnproductie.

PINOT BLANC

- o **Kleur:** bleekgeel met groene reflexen
- o **Geur:** bescheiden aroma's, fruitigheid, nuances van perzik, appel en florale toetsen
- o **Smaak:** lichte fruittoets, appel en perzik, rond en licht romig met middelmatige aciditeit; blend met Pinot Auxerrois is soms nuttig om aciditeit te verzachten



PINOT AUXERROIS

- o Rijpt vroeg en goed in koud klimaat; kan tegen vocht
- o Kleur: bleek en helder
- o Geur: aroma's van geel fruit, citrus en gedroogde vruchten, soms floraal en/of kruidig
- o Smaak: soepel, licht en zacht; levert wijn met laag zuur- en alcoholgehalte; mist wat levendigheid en frisheid
- o Veelal blend met Pinot Blanc



Wijn 3 & 4

Cremant d'Alsace
AOP

Burckel-Jung

Gertwiller

Chardonnay

Cremant d'Alsace
AOP

Cuvée 1904

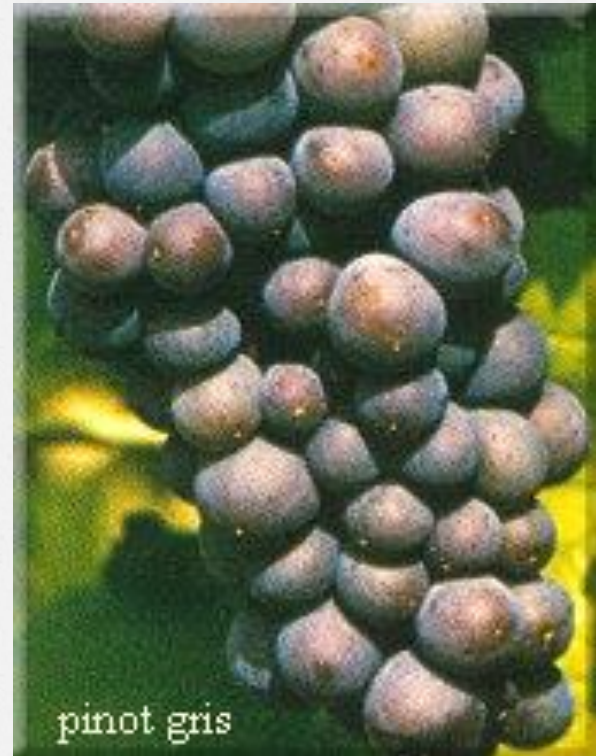
Arthur Metz

Marlenheim

Pinot Blanc

PINOT GRIS

- o Kleur: goudgeel tot amber
- o Geur: aromatisch, vlezig, rokerige tonen, kreupelhout, mos en champignons, met aromas van bijenwas, gedroogd fruit en geroosterd brood, ook abrikoos, honing
- o Smaak: stevige wijn en toch zacht, vol, weelderig van smaak met zekere mineraliteit en alcohol



RIESLING

- o Kleur: licht tot diepgeel
- o Geur: groene appel, citrus, hinten van honing, witte bloemen, soms anijs, venkel en zoethout; bij zoetere versies: volrijp, exotisch fruit; sommige rieslingwijnen vertonen petroleumachtige geur
- o Smaak: stevig en strakke aanzet en frisheid, minerale tonen, fijn, vol en vlezig midden met delicaat fruit



RIESLING

- o Gedijt best in minder warme omgeving
- o Veelal droge witte wijn, met delicaat fruit, fijn maar stoer boeket
- o Riesling van lichte bodem: jong drinken
- o Riesling van kalkbodem: tragere ontwikkeling
- o Sommige aroma's komen in bepaalde terroirs tot intense ontwikkeling





Terroir van de Elzas

Classificatie op basis van speciale kwaliteiten:

- o Invloed van **gesteenten** op kwaliteit van de wijn & op het verouderingsproces
- o invloed van de **doorlaatbaarheid** van die gesteenten op de wijnstokken
- o welke **druivenrassen** het best gedijden op de verschillende ondergronden
- o de relatie **hoogteligging** van de wijngaard en de wijn
betere smaak
verschillen in aciditeit en mineraliteit
verschillen in fruitigheid en aroma's

→ Erkenning van de 51 Grand Crus (1975)

AOP ALSACE GRAND CRU

ERKEND 1975

AOP 2011

AOP Grand Cru Zinnkoepflé Westhalten & Soultzmat

- o Hoogste Cru van Elzas - 220-420 m
- o Grèshoudende schelpkalk (grès=zandsteen)
- o 71 ha

Druiven

- o Gewürtztraminer
- o Pinot Gris
- o Riesling
- o Muscat

AOP Grand Cru Zinnkoepflé

- o complexiteit, mildere aciditeit
- o bloemige aroma's
- o honingachtige fruitigheid (mango)
- o komt traag tot volle expressie
- o mineraliteit (anijs, menthol) intensifieert met ouderen

Wijn 5 & 6

o Riesling AOP Alsace
Grand Cru
Zinnkoepfle 2013
Cuvée Marion,
Jean-Marie Haag,
Soulzmatt

o Pinot Gris
AOP Alsace 2014
Jean-Marie Haag
Soulzmatt

AOP Grand Cru Moenchberg Andlau & Eichhoffen

- o “Monikkenberg”
- o 230-260m
- o 11,8 ha
- o vooral riesling
- o arme ondergrond van kalk zand en stenen
- o rijk aan tufsteen en vulkaanpuin
- o excellente drainage
- o Fijne zuren, citrus-pompelmoes, abrikoos
- o mineraliteit
- o licht bittertje
- o ziltige finale
- o Na rijping aangevuld met noties van silex en kruidigheid

AOP Grand Cru Steinklotz Marlenheim

- o 200-300 m hoogte
- o Kalk vol met keien
- o 40,6 ha
- o *Intense frisheid*
- o *Bloemig, munt*
- o *Strakke wijn*
- o *Mineraliteit*

Wijn 7 & 8

Riesling AOP Alsace
Grand Cru
Moenchberg 2011
Bürckel-Jung
Gertwiller
Biowijn

Riesling AOP Alsace
Grand Cru
Steinklotz 2013
Arthur Metz
Marlenheim

AOP Grand Cru Wineck-Schlossberg Katzenthal en Ammerschwihr

- o 280 tot 400m
- o graniet rijk aan ijzeroxide en quartz
- o 27,5 ha
- o Uitgesproken aciditeit
- o weelderige aroma's
- o mineraliteit
- o ziltigheid

AOP Grand Cru Sporen Riquewihr

- o 260-315 m hoogte
- o Finesse
- o klei en mergel
- o weelderig
- o rijk aan fosforzuur
- o *Intense frisheid*
- o Gewürztraminer en Pinot Gris
- o *verouderingspotentieel gepaard met toenemende mineraliteit*
- o 23,7 ha

Wijn 9 & 10

Pinot Gris AOP Alsace
Grand Cru
Wineck-Schlossberg
2009
Paul Blanck
Kientzheim

Pinot Gris AOP Alsace
Grand Cru 2014
Jean Ziegler
Riquewihr