

# Kaëfferkopf

Syndicat Viticole d'Ammerschwihr  
BP 24  
68770 AMMERSCHWIHR  
[www.kaefferkopf.fr](http://www.kaefferkopf.fr)



Offert par :



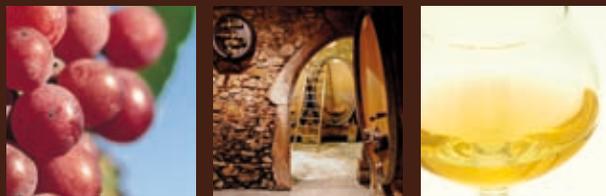
Création :  mactua.winespirit - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Photos non contractuelles.

# Kaëfferkopf

## Grand Cru

Sur la route des vins, Ammerschwihr vous présente  
**l'exception d'un terroir**





## Kaefferkopf. plus qu'un nom, une légende...

Le terroir du Kaefferkopf se dévoile dès 1338 par une citation dans le cadastre de l'Abbaye de Pairis à Ammerschwihr. Nous notons également sa présence dans plusieurs ouvrages et thèses au cours des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles. En 1931, les propriétaires de vignes de la commune d'Ammerschwihr, forts de la qualité et du succès commercial de leurs vins, demandent à protéger l'usage du nom « Kaefferkopf » auprès du Tribunal de Grande Instance de Colmar. C'est ainsi que 40 ans avant l'apparition de l'appellation AOC Alsace Grand Cru, le Kaefferkopf devient le premier lieu-dit à être reconnu par une délimitation judiciaire en 1932. Depuis, l'ensemble des vigneron s'est engagé dans un respect du terroir, de la tradition viticole et de la qualité des vins. Une authenticité, récompensée par le classement en Grand Cru en 2007.

**51<sup>e</sup> étoile dans le ciel des Grands Crus d'Alsace, le Kaefferkopf privilégie sa qualité, son histoire et sa différence.**



### L'ORIGINE D'UN GRAND...

**Surface :** 71,65 ha

**Exposition :** Sud-Est et Est

**Altitude :** entre 230 et 350 mètres

**Climatologie :** le Kaefferkopf bénéficie du microclimat de Colmar qui procure un taux d'ensoleillement exceptionnel et une pluviométrie très faible.

**Cépages :** Gewurztraminer, Riesling, Pinot gris, Muscat.

**Règles de production :** l'élaboration d'une AOC Grand Cru d'Alsace exige le suivi d'un cahier des charges précis et rigoureux (respect de l'environnement, nombre de bourgeons par cep, densité de plantation, hauteur de feuillage, date de vendange, vendange manuelle, rendement, maturité des raisins, hygiène de la cave, pratique œnologique, ...) permettant l'élaboration de vins de qualité.

### LE GRAND CRU KAEFFERKOPF, UNE SIGNATURE SINGULIÈRE...

Le Kaefferkopf n'est pas un Grand Cru comme les autres. Son histoire, la ferveur de ses producteurs, la notoriété mondiale de ses vins lui ont conféré des caractéristiques singulières !

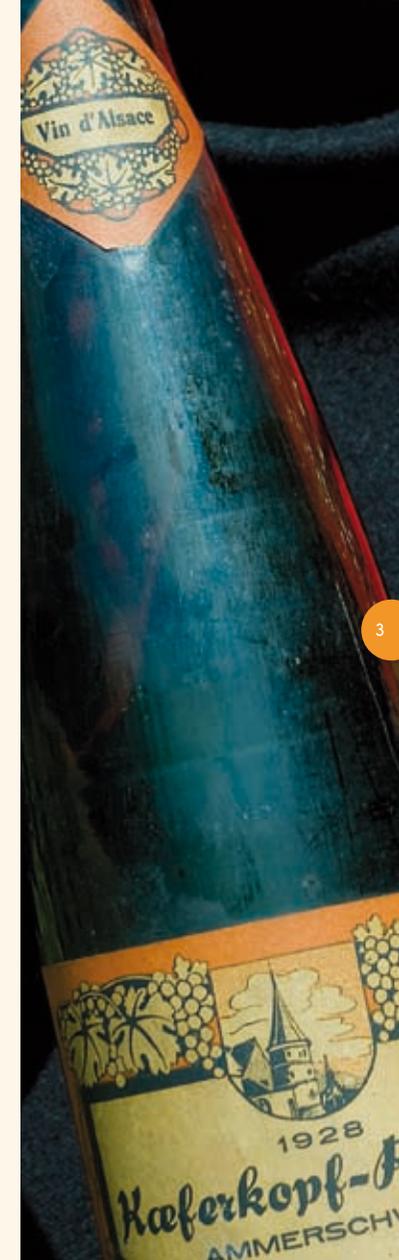
#### Les vigneron s d'Ammerschwihr sont les premiers en Alsace à :

- pratiquer de manière significative l'Assemblage de cépages permettant ainsi l'élaboration d'un Vin de Terroir, commercialisé sous le nom de Kaefferkopf sans mention de cépage.
- posséder leur propre Confrérie, « la Confrérie des Amis d'Ammerschwihr et du Kaefferkopf ». Créée en 1984, elle regroupe près de 1000 ambassadeurs venus du Monde entier. Elle possède une œnothèque recensant pas moins de 5000 bouteilles de vieux millésimes de Kaefferkopf.

### DES HOMMES QUI CULTIVENT LA DIFFÉRENCE...

Le Kaefferkopf est cultivé par une centaine de vigneron s, originaires d'Ammerschwihr, de Katzenthal et des communes avoisinantes. Ceux-ci entretiennent avec passion les parcelles de vignes plantées dans la zone de production du Grand Cru.

Les vigneron s du Kaefferkopf ont pris conscience depuis longtemps de l'importance du respect de leurs terroirs. C'est pourquoi de nombreux viticulteur s se sont engagés dans une démarche de respect de l'environnement (culture raisonnée, biologique, biodynamique...). Cela se concrétise sur le terrain par une majorité de vignes labourées et enherbées.





## Un terroir d'exception...

Le classement en Grand Cru s'est inspiré de la délimitation de 1932 qui reconnaît les plus grands terroirs de la commune d'Ammerschwihr. Ceux-ci bénéficient de sols profonds et lourds, exposés Sud-Est et situés sur chacun des mamelons (ou « kopf ») dominant le village.

Ainsi le Grand Cru Kaefferkopf se répartit sur les 6 collines qui entourent la cité d'Ammerschwihr avec des fortes pentes pouvant atteindre 35%. Cette situation protège le vignoble du Kaefferkopf des vents froids venus des Vosges et des sur-expositions solaires en été. Les raisins y mûrissent lentement pour atteindre une maturité optimale avec une belle fraîcheur.

## Des coteaux légendaires

### Délimitation des sols du Kaefferkopf Grand Cru



Katzenthal



Ammerschwihr



Les sols du Kaefferkopf ont en commun :

- > d'être des sols bruns saturés en calcium et magnésium, éléments contribuant fortement à la perception de la minéralité des vins.
- > de bénéficier de sols lourds et profonds, avec un taux d'éléments fins élevé (argiles et limons) qui amènent de la structure et de la complexité aux vins.

Ils sont issus des formations géologiques suivantes :

- > le granite migmatique de Kaysersberg et à deux micas de Turckheim,
- > le grès vosgien du Buntsandstein et à Voltzia,
- > les calcaires et marnes du Muschelkalk supérieur, du Keuper moyen et du Lias,
- > les dépôts de limons calcaires éoliens issus des roches-mères précédentes.

# Grand Cru Kaefferkopf Gewurztraminer

## UN PEU D'HISTOIRE :

Le cépage Gewurztraminer règne en maître sur ce terroir : il occupe 70 % de la surface en production. Originaire de Tramin dans le Tyrol, il est le plus aromatique et le plus séduisant des vins d'Alsace. L'alchimie du micro-climat, du sol et du cépage révèle de magnifiques particularités qui donnent au Gewurztraminer Kaefferkopf son caractère unique. Dans ce lieu magique, exposé Sud-Est et arrosé de soleil matinal, les raisins mûrissent tout en douceur.

## LIEN AU TERROIR :

Le Gewurztraminer Grand Cru Kaefferkopf est un vin d'une grande complexité. Ample et riche en bouche, il enveloppe parfaitement le palais. Sa finale est soyeuse et sa belle acidité lui confère une bonne persistance.

Le Gewurztraminer Kaefferkopf atteint un équilibre parfait entre onctuosité, minéralité et finesse. C'est un vin qui peut s'apprécier jeune. Quelques années de garde, lui permettront d'exprimer pleinement tout son caractère.

## ACCORDS GASTRONOMIQUES :

Vin de réception par excellence. Le Gewurztraminer Kaefferkopf s'accorde parfaitement avec le foie gras, les fromages (bleu de Bresse, Maroilles, Roquefort, Munster...), les cuisines exotiques et épicées, les desserts pas trop sucrés. Et pourquoi ne pas essayer des accords plus audacieux : foie gras de canard en écorce d'épices, écrevisses au curry.



# Grand Cru Kaefferkopf Riesling

## UN PEU D'HISTOIRE :

Roi des Alsaces, le Riesling est originaire des bords du Rhin. Il occupe 20 % de la surface du Grand Cru Kaefferkopf. Grâce à son incroyable capacité à traverser le temps, le Riesling est l'un des meilleurs cépages au monde. Tel un caméléon, il reflète avec fidélité l'expression de notre grand cru.

## LIEN AU TERROIR :

Dans sa jeunesse, le Riesling Kaefferkopf présente un nez discret et de fins arômes de fleurs blanches. Il se distingue en bouche par une attaque fraîche, ample, une charpente impériale et des saveurs subtiles de minéralité. Grâce à sa belle acidité, la fin de bouche garde également de la fraîcheur et une bonne longueur. Après quelques années, il développe toutes les saveurs propres à un grand vin de terroir.

## ACCORDS GASTRONOMIQUES :

Les produits de la mer et des rivières ont toutes les chances d'être magnifiés par le Riesling Grand Cru Kaefferkopf, et en particulier les poissons et crustacés cuisinés. Le Riesling sert également d'écrin à la gastronomie régionale. Vous pouvez le laisser s'exprimer sur un tartare de thon à l'avocat ou un filet de sole aux pistils de safran.



« Vendanges Tardives » et « Sélection de Grains Nobles » : lors d'année d'exception, les raisins sont récoltés en

surmaturité. Au terroir se joint la puissance due au développement de la pourriture noble « Botrytis Cinerea ».

# Grand Cru Kaefferkopf Pinot gris

## UN PEU D'HISTOIRE :

Il fait partie de la famille des Pinots qui proviennent de Bourgogne. Anciennement appelé Tokay d'Alsace, ce cépage aurait, selon la légende, été importé de Hongrie. Il est le dernier né dans l'histoire du Kaefferkopf et représente aujourd'hui 6% de sa surface.

## LIEN AU TERROIR :

Le nez développe des notes de fruits à chair blanche, des arômes de marmelade et de pâte de fruits. En bouche, le Pinot gris Grand Cru Kaefferkopf possède une grande onctuosité tout en conservant une belle fraîcheur. Franc et droit, c'est un vin de caractère et de grande classe. Production confidentielle.

## ACCORDS GASTRONOMIQUES :

Le Pinot gris Grand Cru se déguste à merveille tout au long d'un repas, de l'apéritif au dessert. Les plats les plus raffinés trouveront en ce vin le compagnon idéal. Il accompagne le magret de canard en sucré-salé, le foie gras d'oie ou une poularde de Bresse.



# Grand Cru Kaefferkopf

## UN PEU D'HISTOIRE :

De tout temps, les vignerons ont assemblé les divers cépages plantés sur le Kaefferkopf afin de produire un grand vin. D'après les pratiques ancestrales, la proportion des cépages est :

- > Gewurztraminer, entre 60 et 80 %
- > Riesling, entre 10 et 40 %
- > Pinot gris, maximum 30 %
- > Muscat, maximum 10 %.

L'union sacrée des cépages et du terroir représente la facette la plus prestigieuse de notre Grand Cru.

## LIEN AU TERROIR :

Quelles que soient les proportions des cépages et le vigneron producteur, le Grand Cru Kaefferkopf exprime une vraie personnalité. Au palais, le terroir prend le pas sur l'expression variétale du cépage. Le vin développe un beau parfum très expressif et sans exubérance. L'ensemble reste équilibré avec une finale élégante.

## ACCORDS GASTRONOMIQUES :

L'alchimie opérée par la pluralité des cépages, allée à la richesse du terroir, révèle un vin d'expression qui met en valeur les plats les plus goûteux. À l'apéritif ou à table, fromages ou desserts, viande ou poisson, notre Grand Cru s'accorde avec une multitude de mets. Du baeckaoffa alsacien aux ravioles de foie gras chinoises, laissez-vous surprendre !



## SERVICE ET VIEILLISSEMENT DES VINS DU KAEFFERKOPF :

Température de service : 10 à 12°C, dans un verre à pied. Pour les vins jeunes, il est souhaitable de réaliser un passage en carafe. Le potentiel de garde est de 3 à 10 ans en cave et même d'avantage pour les liquoreux.

# Idée recette

Création du Chef Philippe Gaertner,  
restaurant "Aux Armes de France", Ammerschwihir

## TOURNEDOS DE SAINT-JACQUES COULIS DE MOULES DE BOUCHOTS PURÉE DE PATATES DOUCES

### INGRÉDIENTS 4 PERSONNES :

- |                                |                          |
|--------------------------------|--------------------------|
| > 20 noix de Saint-Jacques     | > 50 g de beurre         |
| > 4 tranches de poitrine fumée | > 30 cl de crème liquide |
| > 500 g de moules de bouchots  | > 3 échalotes            |
| > 4 patates douces             | > 1 feuille de laurier   |
| > 2 pommes de terre            | > ciboulette             |
| > 20 cl de vin blanc           | > curry, gros sel        |

### PRÉPARATION :

Cuire les moules avec les échalotes, le vin blanc, laurier, gros sel et poivre. Les égoutter et passer le fond de cuisson au chinois. Décortiquer les moules et en conserver 24 pour la garniture, remettre le reste dans la casserole avec le fond de cuisson et la crème. Faire frémir quelques minutes à feu doux et mixer le tout. Rectifier l'assaisonnement.

Rassembler 5 noix de St-Jacques et les entourer de poitrine fumée. Fermer avec des cure-dents. Chauffer l'huile dans une poêle, y déposer les tournedos pour qu'ils prennent couleur de chaque côté et terminer la cuisson 5 minutes à four chaud (210 °C).

Cuire les patates douces avec les pommes dans de l'eau salée. Après cuisson, passer à la moulinette, ajouter de la crème, le curry en rectifiant l'assaisonnement.

### DRESSAGE :

Poser le tournedos de St-Jacques au centre de l'assiette, disposer autour 2 quenelles de purée de patates douces, 6 moules décortiquées et entourer d'un cordon de sauce. Ajouter la ciboulette ciselée, servir chaud.

# Fiche dégustation

### NOTRE DOMAINE

Encépagement : .....  
Âge des vignes : .....  
Viticulture : .....  
Vendange : .....  
Vinification : .....  
Élevage : .....

1<sup>er</sup> vin

### OEIL

Couleur : .....  
Limpidité : .....

### NEZ

Intensité : .....  
Arômes : .....

### BOUCHE

Attaque : .....  
Acidité : .....  
Équilibre : .....  
Persistance : .....

2<sup>eme</sup> vin

### OEIL

Couleur : .....  
Limpidité : .....

### NEZ

Intensité : .....  
Arômes : .....

### BOUCHE

Attaque : .....  
Acidité : .....  
Équilibre : .....  
Persistance : .....

