

## L'histoire du Domaine



Le domaine Schwach est un domaine familial depuis trois générations. Il est fondé à l'origine par François Schwach. Ce courtier en vin va petit à petit abandonner son premier métier pour se mettre au service d'une passion : la production de vin. A partir de 1950, il achète les premières parcelles de vignes qui vont peu à peu former le magnifique domaine d'aujourd'hui. C'est en 1960, qu'il vendra sa première production et depuis lors, le domaine n'a cessé chaque année de présenter de très beaux crus. En 1975, Philippe

repré- prend la direction de l'entreprise. Il favorise son rayonnement en agrandissant le domaine par l'achat de nouvelles parcelles et en réalisant des investissements de modernisation : cela traduit bien l'exigence de qualité, marque de fabrique de la production Schwach. Aujourd'hui, c'est la troisième génération, en la personne de Sébastien, qui s'apprête à poursuivre cette tradition, nourrie de savoir-faire et de passion.



## Caractéristiques du domaine

### Philosophie :



L'entreprise Schwach est avant tout une entreprise familiale dont le maître mot est respect : - respect du produit et du consommateur par la volonté d'améliorer toujours la qualité. Les résultats sont visibles puisque vins et crémants sont chaque année en bonne place dans le guide Hachette et dans de nombreux autres ouvrages sur vin. Les riesling ont aussi souvent été primés au concours international « riesling du monde » et le Riesling Grand cru ROSACKER obtient même en 2005 le trophée d'excellence. - respect de l'environnement pour préserver un patrimoine viticole qui fera la richesse des générations futures. Ainsi en signant la charte Tyflo pour une viticulture raisonnée, le domaine s'est fermement engagé dans une culture respectueuse et durable.



### De la vigne au vin :



Le vignoble s'étend sur 18 hectares autour de sept communes, au cœur de l'Alsace des grands vins : Hunawirh où sont situés les chais, Zellenberg, Ribeuauvillé, Bergheim, Beblenheim, Riquewihr et Ammerschwihr. Il est constitué par des terroirs uniques dont quatre Grands crus (Osterbergweg, Schoenenbourg, Rosacker ou Kaefferkopf) qui livrent des vins qui déploient toutes les qualités et les nuances d'un ensoleillement, d'une géologie et d'un micro-climat exceptionnels. L'exigence préside à toutes les étapes de l'élaboration du vin, depuis la plantation de la vigne jusqu'à la mise en bouteille pour que chaque millésime soit unique. Ainsi nos méthodes de culture privilégient la taille courte, le travail des rangs en un sur deux ce qui favorise l'enracinement de la vigne et assure l'assimilation des minéraux des sols, composante essentielle du terroir. Pour chercher toujours plus de qualité, chaque parcelle est considérée comme unique et fait ainsi l'objet d'un suivi personnalisé tout au long de l'année.



Enfin, il faut rappeler que ce travail se fait dans le respect de de l'environnement car nous utilisons des produits phytosanitaires qui préservent la richesse de la faune et la flore et qui conservent, à long terme, l'équilibre des sols tout en minimisant la pollution des eaux, du sol et de l'air.

### La vinification :



Vigneron récoltant, nous vinifions exclusivement notre propre récolte ce qui permet une traçabilité et qualité constante de nos vins. Au savoir-faire transmis par les générations précédentes est venue s'ajouter la technique : la vinification est aujourd'hui le résultat d'une subtile alliance entre tradition et modernité. Le résultat de cette vinification met en exergue les qualités fondamentales des terroirs et des différents cépages. L'attention portée à chaque détail au cours de la vinification fait que ce sont ces petits détails qui finissent par faire de grandes différences. endange " en vert " est réalisée l'été pour quelques parcelles (vignes jeunes).



## Le Pinot Auxerrois 2008

L'auxerrois, originaire de Lorraine, est un des cépages autorisés dans les AOC Alsace, Côtes de Toul et Côtes de Meuse ainsi que pour certains vins de pays tels que les Coteaux de Coiffy. Souvent associé au pinot blanc dans l'AOC-Alsace, il est alors vendu sous l'étiquette klevner (ou clewner) ou bien pinot. Ces deux cépages voisins, mais ampélographiquement distincts, donnent ensemble des vins d'une qualité constante, bien équilibrés, discrètement fruités et d'une agréable souplesse.



### Carte d'identité

**Millésime :** 2008

**Appellation :** Alsace

**Cépage :** Pinot Auxerrois

**Temps de garde optimum :**  
S'apprécie dès maintenant.

### Le vin - Dégustation

**Œil :** Doré très pâle.

**Nez :** Nez floral avec des notes d'abricots. Franc, légèrement parfumé et citronné.

**Bouche :** La bouche est grasse avec une acidité mure et une belle longueur. Fin de bouche sur la minéralité.

### Les accords gourmands

Se savoure facilement sur de la charcuterie au même à 10h00 du matin après une partie de pêche. Apéritif, viande blanche, poisson et dessert.

## Le Muscat 2007

Un fruité inimitable, mais de caractère sec, le Muscat d'Alsace donne la sensation de croquer le raisin. C'est le vin des apéritifs, des réceptions, il accompagne admirablement les asperges.



### Carte d'identité

**Millésime :** 2007

**Appellation :** Alsace

**Cépage :** Muscat

**Temps de garde optimum :**  
S'apprécie dès maintenant ou dans les deux ans.

### Le vin - Dégustation

**Œil :** Beau vin jaune pâle, très lumineux.

**Nez :** Très aromatique comme le muscat l'exige, et en même temps frais et citronné. Des notes d'abricots et de cannelle.

**Bouche :** La bouche est également sur la finesse avec un premier attaque assez souple mais soutenu par une belle acidité pour finir sur le fruit et la fleur. Bel équilibre.

### Les accords gourmands

Apéritif, asperges.

## Le Gewurztraminer "Réserve" 2006

Le cépage d'Alsace le plus connu dans le monde, corsé et charpenté, le Gewurztraminer développe de riches arômes de fruits, de fleurs ou d'épices. Puissant, il est aussi légèrement moelleux. Il est parfait en apéritif, avec les cuisines exotiques, les fromages corsés (munster) et les desserts.



### Carte d'identité

**Millésime :** 2006

**Appellation :** Alsace

**Cépage :** Gewurztraminer

**Temps de garde optimum :**  
S'apprécie dès maintenant ou dans les deux ans.

### Le vin - Dégustation

**Œil :** Belle robe jaune pâle.

**Nez :** Très aromatique. Des notes de rose, de citron. C'est construit sur la fraîcheur. Agrumes confis.

**Bouche :** Une douceur gourmande, une rétro-olfaction très ample et très aromatique. Un fond floral et gourmand sur des notes de litchis.

### Les accords gourmands

Apéritif, foie gras, dessert.