



## Crémant d'Alsace

**Superficie totale de l'exploitation :** 8 ha

**Superficie de ce cépage :** 1,4 ha

**Terroir :** sols argilo-sablonneux, légèrement marno-calcaires

### **Mode de culture du vignoble :**

Méthodes de culture traditionnelles, rendements volontairement limités, labours des sols, apports de faibles doses de compost élaborés sur le domaine (à base de fumier bovin et de marcs) et protection phytosanitaire à base de tisanes, soufre et cuivre excluant tout produit de synthèse.

### **Mode de vinification :**

*Issu de notre propre production, nous élaborons nous-mêmes notre crémant brut d'Alsace. Les cépages destinés à l'élaboration du crémant (Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir) sont souvent récoltés les premiers afin de saisir le moment propice pour la vinification, le meilleur de son équilibre et sa plus fine harmonie. L'acidité signe de fraîcheur ne perturbe en rien la longueur et l'élégance du vin.*

Après la fermentation traditionnelle, c'est dans la bouteille même que s'effectue naturellement la "prise de mousse" grâce à une deuxième fermentation. Ainsi, durant une période de vieillissement dite "sur lattes" les bouteilles sont tournées jour après jour sur leur pointe, afin que le dépôt se rassemble dans le col en attendant l'heure du dégorgement. Le dépôt est alors évacué par refroidissement, le volume libéré permettant le dosage en brut, sec ou demi-sec (à l'aide d'une liqueur de sucre de canne) dans le respect de la plus pure méthode traditionnelle (Champenoise).

### **Commentaire de la dégustation :**

Le crémant d'Alsace se boit de préférence jeune mais peut se conserver plusieurs années à condition d'être placé dans une cave tempérée (10 à 15°C).

L'assemblage harmonieux des trois cépages destinés à l'élaboration du crémant lui confère délicatesse, souplesse et équilibre.

Une mousse fine et légère, une robe d'or pâle brillante et lumineuse, le crémant d'Alsace marque de sa délicieuse effervescence les petites fêtes et les grands événements qui jalonnent le calendrier.

### **Alliance des mets et des vins :**

Le crémant d'Alsace constitue un apéritif raffiné et un vin de cocktail ou de réception idéal. Sa fraîcheur discrètement fruitée rehaussera également les rencontres gastronomiques les plus variées tout au long du repas, des entrées froides ou chaudes aux produits de la mer, des viandes blanches et gibiers aux desserts.

EARL Loberger Joseph et fils – Propriétaires Vignerons

10 rue de Bergholtz-Zell – 68 500 Bergholtz

Tél. : 03 89 76 88 03 – Fax : 03 89 74 16 89 – E-mail : [contact@loberger.fr](mailto:contact@loberger.fr) – Web : [www.loberger.fr](http://www.loberger.fr)

Crédit Agricole FR76 1720 6006 2040 2260 3401 052 – Banque Populaire FR76 1760 7000 0191 2199 2581 107

Siret 343 136 545 000 13