

P
A
S
S
I



V i n



cap à l'est



Après un parcours
professionnel dédié à l'exportation
des vins d'Alsace, j'ai décidé en 2015 de
fonder Cap à l'Est : passionnée par ce magnifique
vignoble alsacien et par la grandeur et complexité de ses
différents crus, je souhaite faire rayonner les vins d'Alsace, en
les invitant à nouveau sur la scène de la gastronomie française.
Grâce à la finesse et la minéralité de ces grands vins blancs, mais
aussi à ces Pinots Noirs qui rivalisent, pour certains, avec les grands
vins de Bourgogne, l'Alsace retrouve progressivement sa place légitime
au sein des meilleurs établissements gastronomiques en France.
Au fil des mois, arpentant le vignoble d'Alsace du Nord au Sud, j'ai pris le
temps avec un ami fin dégustateur, Christian Pion, de sourcer des vins d'ex-
ception... purs reflets de la passion du vigneron. Le fil d'ariane de ce
collectif de vigneron est leur démarche en bio et bio-dynamie et la
grande expression de leurs vins, au profil sec et minéral. Au fil du
temps, de nouvelles pépites ont été dénichées dans le vignoble de
Jura et de Savoie qui viennent compléter idéalement l'offre de vins
alsaciens, dans ce profil de vins vifs, frais et croquants.
De jeunes vigneron, la nouvelle garde de ces 3 vignobles
d'exception, pour des moments de dégustation suspen-
dus... une véritable parenthèse enchantée !
CHEERS !

« Je serai le grain qui fertilise
A nous deux, nous ferons un Dieu

le sillon douloureusement creusé...
et nous voltigerons vers l'infini.»
Charles Baudelaire



Un duo de jeunes vigneronns attachants

Sur des terroirs d'exception avec le mythique Kaefferkopf

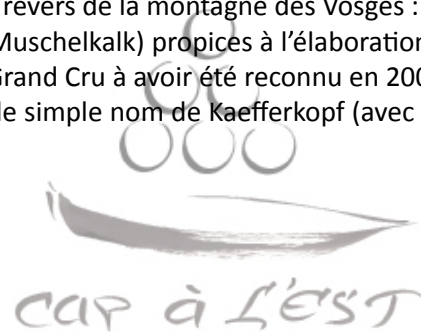
Ce domaine familial est situé à Ammerschwihr depuis la fin du XIX^{ème} siècle, non loin de la célèbre cité native du Dr Schweitzer: Kaysersberg, haut lieu de la viticulture alsacienne.

Christophe et Nathalie sont la 4^{ème} génération de vigneronns.

Le vignoble couvre 8,5 ha, conduit en viticulture biologique et certifié depuis 2019. 60% des vignes se trouvent sur des sols sablonneux et alluvionnaires.

Le reste se situe en hauteur sur les côteaux ensoleillés d'Ammerschwihr, sur le revers de la montagne des Vosges : des terroirs de granit (à 2 microns sur la partie sommitale) et de calcaire coquillier (Muschelkalk) propices à l'élaboration de Grands Vins de garde, comme le Grand Cru Kaefferkopf, le 51^{ème} et dernier Grand Cru à avoir été reconnu en 2007. Il est le seul Grand Cru à revendiquer la possibilité de vins d'assemblage sous le simple nom de Kaefferkopf (avec une proportion définie de cépages).

La bio-dynamie est en cours d'expérimentation au domaine.



Katzenthal
Au milieu de
la route des vins,
à côté de Colmar.
Certifié en Bio



MEYER-FONNÉ



Artisan vigneron

Un amour infini pour son jardin de la treille

Le Domaine Meyer-Fonné est exclusivement familial depuis trois générations. Les Meyer sont issus d'une famille suisse qui immigra à Katzenthal en 1732. Félix a voyagé dans les vignobles américains, australiens et après un stage chez Dominique Lafon en Bourgogne, il a rejoint le Domaine familial.

Son vignoble s'étend sur quinze hectares et sur sept communes autour de Katzenthal. La nature des sols, le relief et les expositions sont donc très variés. Les sols vont des alluvions pauvres et filtrants (Colmar) aux argilo-gréseux riches et profonds (Riquewihr), en passant par les granits (Katzenthal). La pratique du labour est déterminante pour l'expression des vins. Félix a la chance de pouvoir travailler ces grands crus:

- *Grand cru WINECK-SCHLOSSBERG à Katzenthal.*

Ce grand terroir de granite à 2 micas fortement désagrégé fut évoqué en 1674 par Louis de Salle, seigneur de l'Hermine, comme «le meilleur vin d'Alsace». C'est un terroir solaire, plein sud, surtout planté en Riesling et Gewurztraminer.

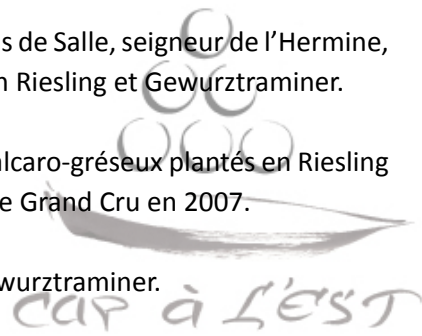
- *Grand cru KAEFFERKOPF à Ammerschwihr.*

La «tête de scarabée» est un terroir de très ancienne notoriété, avec des sols argilo-calcareux-gréseux plantés en Riesling et Gewurztraminer. C'est le dernier-né des Grands Crus Alsaciens, apportant le 51ème Grand Cru en 2007.

- *Grand cru SPOREN à Riquewihr*

Terroir argilo marneux caillouteux, avec une réussite toute particulière au cépage Gewurztraminer.

Domaine certifié en BIO depuis le millésime 2021.





Terres d'étoiles



Vigneron précurseur

En viticulture bio et en biodynamie

Depuis le 1er août 2019, une nouvelle page de l'histoire familiale des vigneronns Mittnacht s'est ouverte.

Après 30 années de collaboration, les cousins Mittnacht se séparent, chacun poursuivant son destin de vigneron de son côté.

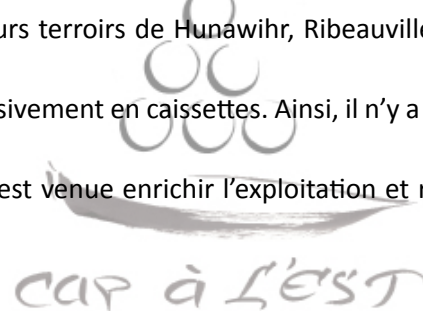
Dans le sillage de son grand-père puis de son père, Christophe Mittnacht, accompagné de son épouse Yuka, est fier aujourd'hui de se lancer un défi très ambitieux en créant de toutes pièces ce nouveau domaine baptisé Terres d'étoiles, Domaine Christophe Mittnacht.

Dès 2020, le nouveau domaine a obtenu la certification Biodyvin. Domaine certifié Ecocert et Demeter.

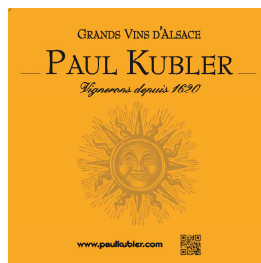
Christophe travaille désormais 11 hectares de vignes réparties sur les meilleurs terroirs de Hunawihr, Ribeauvillé et Mittelwihr.

Une nouvelle technique de vendange a été adoptée : vendange à la main exclusivement en caissettes. Ainsi, il n'y a pas d'écrasement des grappes, les jus sont plus fins.

Une seconde activité de table gastronomique (sous l'égide d'Accueil Paysan) est venue enrichir l'exploitation et rencontre un succès grandissant auprès des amateurs de vins et de bonne chère.



Soultzmatt
Entre Colmar et
Mulhouse.
Conduite du
vignoble en Bio.



Orfèvre dans l'âme

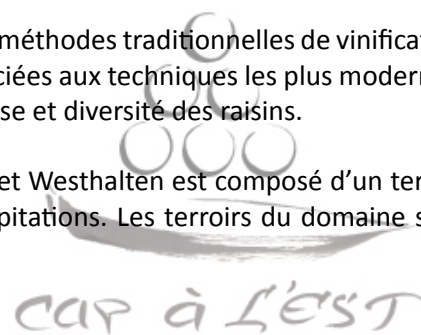
Des vins d'une grande pureté, des petits bijoux

Ce jeune vigneron, Philippe Kubler, a choisi de restreindre le nombre de cuvées à son retour de formation (Bordeaux et Nouvelle Zélande), un choix un peu à contre-courant dans la région, mais payant car sa gamme présente une grande lisibilité.

Etabli en Alsace depuis 1620, le Domaine Paul Kubler comporte 9 hectares de vignes autour de Soultzmatt. Le vignoble est composé de 4 principaux types de sols (alluvions gréseux, calcaire, grès rose et calcaro-gréseux) et est âgé de plus de 30 ans en moyenne.

Le vignoble est certifié HVE. Les vendanges sont exclusivement manuelles. Les méthodes traditionnelles de vinification comme la fermentation en foudre et l'élevage sur lies durant 8 à 10 mois, associées aux techniques les plus modernes, fermentations sous contrôle de température s'accordent pour révéler la richesse et diversité des raisins.

Le Grand Cru Zinnkoepflé sur ses pentes rudes et escarpées entre Soultzmatt et Westhalten est composé d'un terroir calcaro-gréseux, à dominante de Muschelkalk, à l'abri des vents et des précipitations. Les terroirs du domaine sont particulièrement révélés avec éclat sur le Riesling, Sylvaner et Pinot Noir.



Traenheim
A côté de
Strasbourg, au Nord
Certifié en Bio

VINS D'ALSACE
DOMAINE FRÉDÉRIC MOCHEL
De père en fils depuis 1669



Jeune génération montante

L'amour du travail bien fait et une grande générosité

Depuis 1669, la famille MOCHEL est installée à Traenheim, petite bourgade de 600 âmes, situé entre Marlenheim et Molsheim, à 20km à l'ouest de Strasbourg. Ce n'est qu'après 1918 que la viticulture est progressivement devenue le centre des activités au domaine.

Bien entouré, Guillaume, la 14ème génération, a repris l'exploitation en main et démontre avec talent et optimisme que cet héritage, précieux, lui tient à cœur. Ses formations en Italie et à St Émilion, à Angélus, lui ont été inspirantes et bénéfiques, notamment en matière de vinification pour les vins rouges.

La famille Mochel pratique une culture respectueuse de l'environnement, sur 10 hectares de vignes, au centre d'un écrin de reliefs protecteurs, exposés plein-sud. 5 hectares se situent sur les terres du Grand Cru Altenberg de Bergbieten. Ce terroir frais, avec un cycle végétatif plus tardif permet des maturations longues et posées. Les vins issus de cette terre d'exception combinent finesse et puissance avec une salinité singulière unique à ce lieu.

Le vignoble, conduit en HVE depuis des années, est désormais certifié BIO. La bio-dynamie y est également expérimentée.

cap à l'est



Schoffit



L'amour des vins ciselés et purs

Des pentes escarpées du Rangen...aux vins ...de purs joyaux

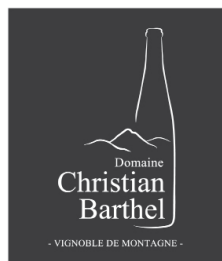
Représentante de la tradition vigneronne alsacienne, la famille Schoffit est implantée à Colmar, capitale des Vins d'Alsace, depuis le XVI^e siècle, et cultive la vigne sur certains des plus grands terroirs d'Alsace. Officiellement créé en 1973, le Domaine Schoffit exploite aujourd'hui 17 hectares de vignes, de Bergheim à Thann, soit sur près d'une soixantaine de kilomètres du Nord au Sud. Ce vignoble a historiquement débuté autour du lieu-dit de la Harth à Colmar, et s'est progressivement déployé, avec notamment les grands crus du Rangen à Thann et du Sommerberg à Niedermorschwihr, pour un tiers de la surface totale.

Convaincu que l'essentiel de la qualité se fait dans le vignoble, la plupart des travaux y est toujours accomplie manuellement, en portant un soin tout particulier au respect du sol et de la plante. Les rendements visés sont toujours limités, voire faibles, et les raisins sont récoltés à pleine maturité, toujours sains et concentrés, ce qui permet l'obtention de vins droits, purs, expressifs, avec pour maître mot l'équilibre.

Le Domaine Schoffit propose ainsi année après année une large gamme de vins, dont le réputé et intrigant Clos Saint-Théobald, issu du Grand Cru Rangen, seul terroir d'origine volcanique d'Alsace et connu dans le monde entier.

Le domaine est certifié BIO depuis 2021.

cap à l'est



De jeunes vigneron

L'art d'exceller dans la vinification sensible du Pinot Noir

La famille Barthel exploite 10 hectares de vignes sur Albé et Villé, près de Sélestat en Centre-Alsace.

Christian Barthel crée l'exploitation en 1997. Ses fils Michel et Clément ont démarré la vinification en 2009.

Soucieux de préserver la nature et son équilibre, ils conduisent l'ensemble de leur vignes en BIO et sont certifiés depuis le millésime 2021.

Leur vignoble bénéficie d'un climat exceptionnel, caractéristique d'un vignoble de montagne. Il s'agit d'abord d'un des vignobles les plus hauts d'Alsace, **avec une altitude qui oscille entre 300 et 500m. La vigne y est cultivée sur des coteaux schisteux escarpés ainsi que sur des sols carbonifères. Constituée de schistes à micas et à porphyres, cette géologie ne trouve pas d'équivalent en Alsace. Ces schistes bleus, gris et noirs plus ou moins dégradés sont mêlés d'arkose à certains endroits.**

Compte tenu de l'altitude du vignoble d'Albé ainsi que de l'environnement forestier et de la fraîcheur qui en résulte, c'est historiquement le Pinot Noir en raison de sa précocité qui fut le cépage le plus planté: il occupe 60% de la surface, suivi par le Pinot Auxerrois.

Les Pinots Noirs, maîtres des lieux, sont d'un très haut niveau construit pour le temps et il y a à Albé un vrai grand potentiel de vins rouges avec un toucher de bouche de velours.

Ottrott
Près d'Obernai et
du Mont St Odile.

Certifié en Bio



Le seigneur des Rouges

Le berceau du Pinot Noir en Alsace : Ottrott, 40 HA seulement

Viticulteurs depuis plus de 4 siècles, la Maison Vonville est fondée en 1830. Aujourd'hui, c'est Stéphane qui a le privilège d'entretenir ce magnifique patrimoine familial au cœur du vignoble d'Ottrott. **Depuis l'an 1109, ce vignoble est le berceau du Pinot Noir.** C'est le seul village d'Alsace à produire uniquement du Vin Rouge sous la dénomination Rouge d'Ottrott.

Il y a trois zones avec des sols bien différents sur Ottrott. La première partie est essentiellement constituée par du limon sablo-argileux. Au centre, c'est une petite enclave qui présente une part importante d'argile. La dernière partie est sablo-gréseuse.

Le sous-sol d'Ottrott est généralement constitué par des marnes colorées par des oxydes de fer, ce qui lui confère une bonne structure tannique, propice à produire de grands vins rouges de garde.

La première **Cuvée Rouge d'Ottrott** est issue des plus jeunes vignes avec un élevage d'au moins 10 mois en foudre de chêne. Un vin convivial, séveux.

La **Cuvée Tradition est plus riche**, plus dense tout en conservant un joli fruit. Issue de vignes plus âgées aux rendements plus faibles, ce vin est élevé de 20 à 24 mois en foudres après une macération de 10 jours. Un vin plaisir !

Le domaine est certifié BIO depuis 2021.

CAP à L'EST



Le bonheur des vins oxydatifs

La délicatesse des Chardonnay et Savagnin sous voile

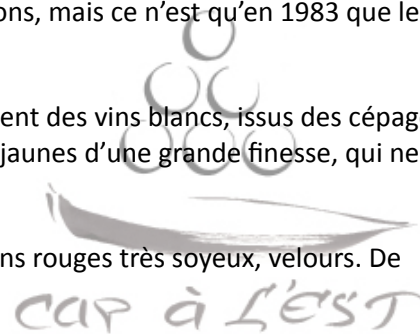
Le domaine Cartaux Bougaud, dirigé par Sébastien Cartaux, vigneron indépendant, et son épouse Sandrine, est situé au cœur du vignoble jurassien, sur les AOC « Côtes du Jura » et « l'Étoile ».

L' AOC l'Étoile est une légende : d'innombrables petites étoiles fossiles appelées pentacrines se trouvent dans les vignes. C'est un vignoble très confidentiel.

Le domaine Cartaux Bougaud, certifié Bio, existe depuis bientôt 50 ans : c'est en 1973 qu'est récoltée la première vendange sur une parcelle de 20 ares. En 1975, ont lieu les premières plantations, mais ce n'est qu'en 1983 que le domaine démarre véritablement son activité.

Le domaine, basé à Juhans, non loin d'Arlay et de l'Étoile, propose principalement des vins blancs, issus des cépages Chardonnay et Savagnin : la tradition jurassienne est perpétuée avec des vins jaunes d'une grande finesse, qui ne versent pas dans la lourdeur.

Les vins rouges issus des cépages Trousseau, Poulsard et Pinot Noir sont des vins rouges très soyeux, velours. De grande élégance, excellent rapport qualité-prix.





DOMAINE RATTE



Haut-lieu du Jura : Arbois

Un jeune domaine en bio et bio-dynamie

Certifié Demeter (biodynamie) , le domaine Ratte compte 9 Ha de vignes réparties sur différents lieux-dits du secteur d'Arbois : les Corvées, Grand Curoulet, Bésivette, Prélevront, la Régole, Clos Maire et la Bergère. C'est un très jeune domaine fondé en 2015, très prometteur.

Ces vignes proviennent à la fois des parents de Françoise, l'épouse de Michel-Henri ainsi que d'acquisitions effectuées depuis 1989.

Michel-Henri et Françoise Ratte travaillent aujourd'hui avec leur fils Quentin. Les vins qu'ils élaborent sont issus de leurs propres vignes . La culture en bio et biodynamie, ancrée depuis des décennies dans leur philosophie, est un moyen pour eux d'allier le travail dans les vignes avec le respect maximal de la nature : il leur tient à coeur de restituer la complexité des différents terroirs du Jura, en proposant des cuvées parcellaires et issues de vignes en complantation.

Des vins vibrants tout en finesse, avec un éclat particulier, qui sont travaillés dans le style non-oxydatif.

cap à l'est



CAP à L'EST

www.capalest.fr