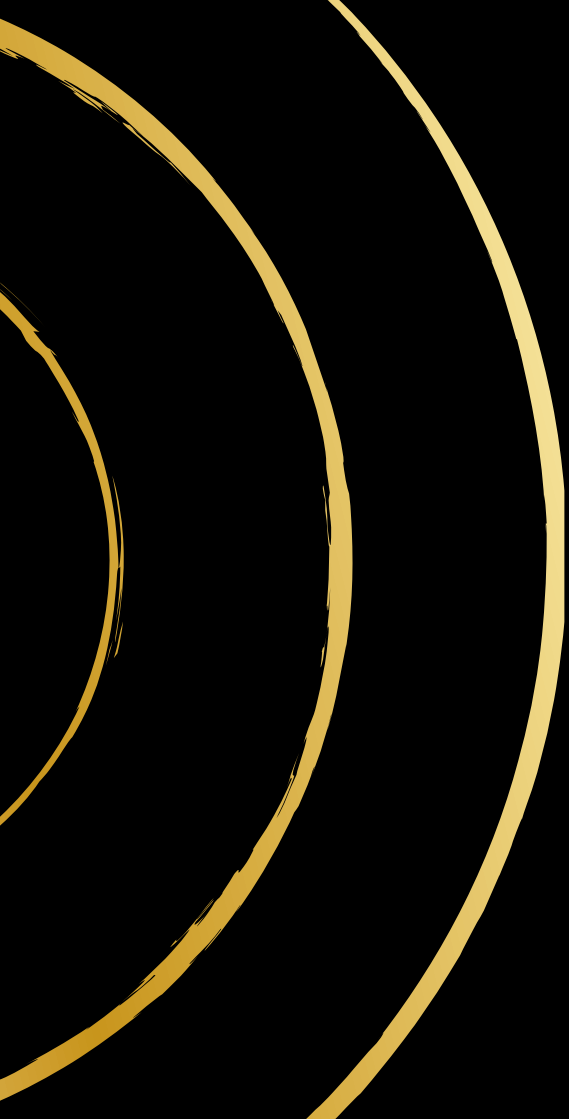




CAVE DE BEBLENHEIM

- Depuis 1952, l'esprit du vin d'Alsace -

4 LA LÉGENDE

6 LE MOT DU PRÉSIDENT

8 DES VIGNERONS ENGAGÉS

DES MISSIONS ET DES VALEURS COMMUNES.....	9
Nos missions	9
Nos valeurs	9

10 NOTRE ÉQUIPE

UNE PASSION AU SERVICE DU VIN	10
NOTRE DIRECTEUR GÉNÉRAL : PHILIPPE WIEDERHIRN	10
ÉQUIPE TECHNIQUE & COMMERCIALE	11

12 LA CAVE EN CHIFFRES

14 UNE NOUVELLE IDENTITÉ POUR UNE NOUVELLE ÈRE

NOTRE LOGO	15
Un symbole qui mérite quelques explications	15

16

CAVE & BOUTIQUE

LE CHÂTEAU	17
NOS POINTS DE VENTE	17
LES INSTALLATIONS TECHNIQUES	18
Au Château	18
Notre pôle Crémant	19

20

NOS TERROIRS

UNE RICHESSE EXCEPTIONNELLE !	20
Complexité du sol	20
Secteur de Beblenheim	20
Secteur de Dorlisheim	20
NOS GRANDS CRUS	21

22

NOS GAMMES

LES CRÉMANTS D'ALSACE, SIGNATURE DE LA CAVE	24
Les Essentiels	24
Les Créations	24
LES VINS D'ALSACE	25
Cépages	25
Vieilles Vignes et incontournables	25
Passion	25
LES VINS D'EXCEPTION	26
Grands Crus	26
Vendanges Tardives & Sélection de Grains Nobles	26
LES VINS ET CRÉMANTS D'ALSACE BIO	27

LA LÉGENDE

Il y a bien longtemps, une arche naviguait sous un déluge, sur une planète recouverte d'une mer sans fin. Un jour, à l'aube, après des semaines en mer sans une once de terre à l'horizon, le capitaine aperçoit une colline émergente au loin baignée par les rayons du soleil. Le vieux Noé et sa famille décident d'y accoster.

La terre ferme est belle, polie par le Soleil, sa couleur brune prend des reflets rouges et dorés à la lumière de l'aube. La pente est douce, juste drainante, parsemée de galets calcaires et arrosée éternellement par les rayons. C'est un merveilleux terrain de jeu pour planter les premières vignes !

Les premiers pieds s'y épanouissent et les baies atteignent rapidement des maturités exceptionnelles pour se révéler dans des vins incroyablement riches et

amples, toujours très équilibrés. « *Le vin, c'est la lumière du soleil, captive dans l'eau* », aurait déclaré Galilée des siècles plus tard. Ce terroir prendra d'ailleurs le nom de '*Éclat de Soleil*' ou *Sonnenglanz*.

Pour rendre hommage à ce pionnier, le village au pied de ce somptueux terroir aurait ainsi été baptisé en araméen 'Bab el Noëm', littéralement 'La Porte de Noé'. Les siècles passant, au fil des invasions étrangères et autres guerres, ce nom fut germanisé pour finalement donner Beblenheim. Bienvenue dans l'un des berceaux de la viticulture.





V SIÈCLES SOUS LA TUTELLE...

Pendant 5 siècles, après la signature d'un acte de partage par les seigneurs de Ribeauvillé en 1298, le village de Beblenheim est régi par les Comtes de Wurtemberg du Saint-Empire Romain Germanique. Il est finalement rattaché à la République française en 1789.



LE MOT DU PRÉSIDENT

Interview de Mathias Schneider,
Président de la cave depuis 2016

Racontez-nous votre parcours en tant que viticulteur et président de la Cave de Beblenheim.

J'ai dû réaliser mes premières vendanges à l'âge de 8 ans. Cela fait donc bientôt 50 ans que je travaille pour la Cave.

Mon grand-père faisait partie des premières familles qui ont racheté la maison de négoce en faillite en 1952. Il est entré au conseil d'administration en 1976.

Puis, c'est mon père qui est entré au conseil d'administration jusqu'en 1998. Une véritable histoire de famille.

À cette époque, j'étais déjà présent à la Cave en tant que viticulteur coopérateur depuis une dizaine d'années. En 1998 je suis devenu vice-président et en 2016, j'ai été élu président de la Cave.

Qu'avez-vous préféré durant vos années passées à la Cave ?

Travailler avec mes pairs de manière solidaire et en entretenant un esprit de partage.

Quel est votre plus beau souvenir ?

Les fêtes ! Le vin et la Cave ce sont avant tout une aventure et du partage ! Les 50 ans de la Cave fêtés à la Foire aux Vins de Colmar étaient mémorables. Être ensemble et se retrouver avec les plus jeunes et les plus anciens coopérateurs, comme une grande famille.

Comment décririez-vous les vins de la Cave, quelles sont leurs particularités ?

Pour être chauvin, on va dire que ce sont les meilleurs. Ce sont des vins riches et équilibrés issus de sols majoritairement calcaires. Ils ont une expression différente des autres terroirs. L'exposition à Beblenheim est principalement sud/sud-est, ce qui n'est pas forcément le cas sur d'autres communes (Ribeauvillé/Hunawihr). Le versant fait face à la plaine avec plus d'ensoleillement.

Quel est le vin qui représente le mieux la Cave ?

Difficile de choisir, je les aime tous, ils portent chacun une histoire. Je dirais nos Pinots Blancs, pour leur fraîcheur et leur finesse. Nous avons toujours été particulièrement forts dans l'élaboration des Pinots Blancs, en vins tranquilles ou en crémants.

Quel est votre Grand Cru préféré ? Pourquoi ?

Le Grand Cru Sonnenglanz car c'est celui de Beblenheim. Personnellement, j'ai des parcelles dans tous les Grands Crus de la Cave de Beblenheim. Les vins issus du Sonnenglanz ont une expression différente des autres. Une maturité précoce due au terroir et à son ensoleillement.

Un souvenir de dégustation particulier ?

Une dégustation verticale de Riesling Grand Cru Schoenenbourg qui m'a beaucoup ému. Savoir que les vins dégustés, encore pleins d'énergie, avaient été produits par mon père et mon grand-père... Ce sont davantage des vins de garde en comparaison aux vins du Grand Cru Sonnenglanz qui sont plus des vins à boire dans les 10 ans.

DES VIGNERONS ENGAGÉS

L'ABNÉGATION DES NOUVEAUX COOPÉRATEURS...

De 1952 à 1957, les vignerons travaillaient de manière bénévole pour la Cave (vinification, administration ou encore commercialisation). C'est uniquement grâce à cette main-d'œuvre désintéressée que la Cave a pu se développer dans ses jeunes années et devenir rapidement une activité pérenne.

DES MISSIONS ET DES VALEURS COMMUNES

Nos missions

- Produire chaque année des raisins de la meilleure qualité possible qui donneront des vins au rapport qualité-prix-plaisir exceptionnel.
- Rémunérer de manière honnête, juste et équitable chaque membre de la coopérative.
- Préserver nos terroirs et l'environnement pour que les générations futures puissent continuer l'œuvre de leurs aînés durant encore de nombreuses années.
- Continuer de s'investir corps et âme dans ce projet commun.



Le "HVE" (Haute Valeur Environnementale) est une certification qui permet de valoriser et de reconnaître les exploitations respectant les principes de l'agroécologie. La certification de niveau 3 (atteint par la Cave de Beblenheim pour l'ensemble de ses vignes à partir du millésime 2021) s'appuie sur le bon respect des normes environnementales, le développement de la biodiversité dans les parcelles ou la présence d'infrastructures servant au maintien de la biodiversité (haies, lisières de forêt, murets...). Le but est d'assurer une production de raisin tout en diminuant son impact sur l'environnement.

Nos valeurs

- La Solidarité et l'Entraide entre coopérateurs.
- La Passion et la Fierté pour notre métier, la viticulture.
- L'Attachement à nos terres, nos terroirs, notre région et notre culture.
- La Responsabilité envers nos pairs, nos partenaires, nos clients, nos collaborateurs, l'environnement et les générations futures.



NOTRE ÉQUIPE

UNE PASSION AU SERVICE DU VIN

En plus des 170 familles de coopérateurs, la Cave repose sur une équipe expérimentée et passionnée. Des femmes et des hommes qui s'engagent pour produire des vins au meilleur rapport qualité-prix-plaisir et à les promouvoir en France et à travers le monde. Composée de profils divers et complémentaires, l'équipe est dynamique et tous partagent l'amour du vin, de l'Alsace et de ses terroirs !

Notre équipe se compose de 46 salariés répartis de la manière suivante :

- 21 personnes au pôle Technique et Production
- 4 personnes à la Logistique
- 14 personnes au Commerce et Marketing
- 6 personnes au pôle Administratif et Financier

NOTRE DIRECTEUR GÉNÉRAL : PHILIPPE WIEDERHIRN

Philippe Wiederhirn est Directeur Général de la Cave de Beblenheim depuis juin 2020. Il occupait auparavant le poste de Directeur Administratif et Financier. Après un passage dans une autre grande cave coopérative alsacienne, il nous a rejoints en 1996 et fête donc en 2022 sa 26^e année à la Cave. Il a su créer au fil des ans une relation de confiance entre les adhérents et les salariés. Alsacien de naissance, cet homme de conviction est fier des vins que l'ensemble de la cave produit chaque année. De millésime en millésime, il est garant de la qualité et de la régularité des vins. Il est convaincu que cette nouvelle identité correspond davantage aux attentes des marchés et des consommateurs. Selon lui, elle assurera un positionnement en adéquation avec les valeurs de la Cave et permettra également de mieux assoir la notoriété et l'image de ses créments et de ses vins.



ÉQUIPE TECHNIQUE & COMMERCIALE

DIRECTEUR GÉNÉRAL

Philippe Wiederhirn

SERVICE TECHNIQUE

Philippe Wiederhirn

OENOLOGUE

Corinne Perez

OENOLOGUE ASSISTANT

Claire Mounier

RESPONSABLE LABORATOIRE & TECHNICIENNE VITICOLE

Hélène Georges

PRODUCTION

Philippe Maury

DIRECTEUR COMMERCIAL

Bernard Wagner

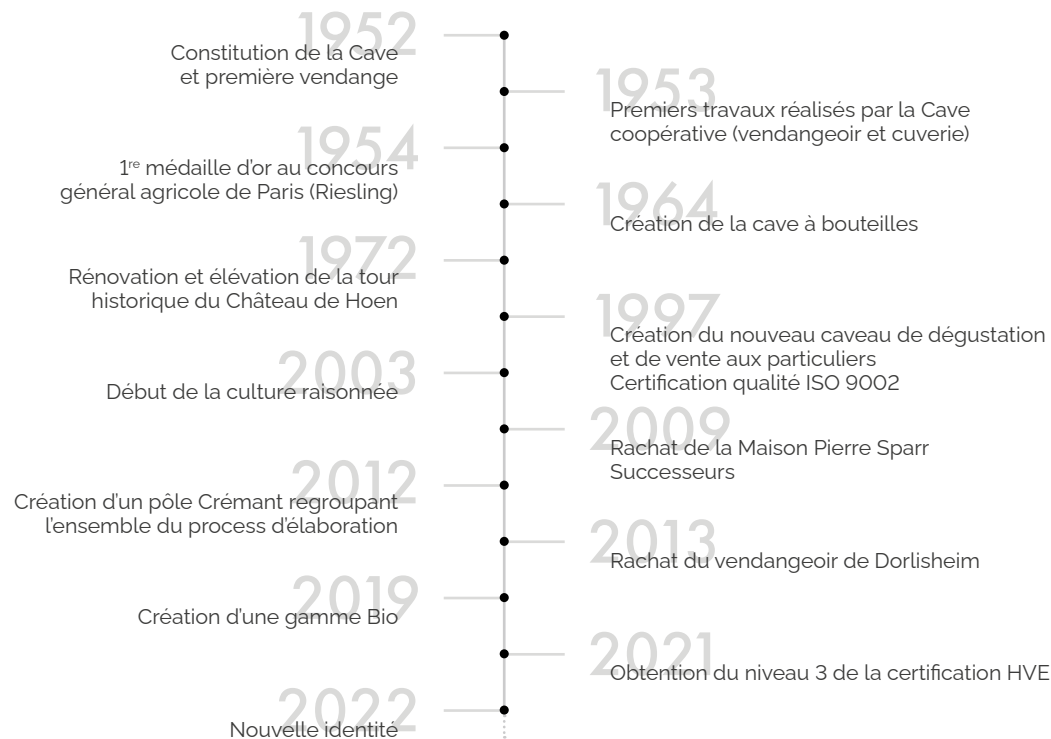
RESPONSABLE COMMERCIAL & ADV FRANCE

Philippe Perrin

RESPONSABLE EXPORT & MARKETING

François Fischer

LA CAVE EN CHIFFRES



4^e

Cave coopérative
d'Alsace en
surface exploitée

70

ans
d'expérience

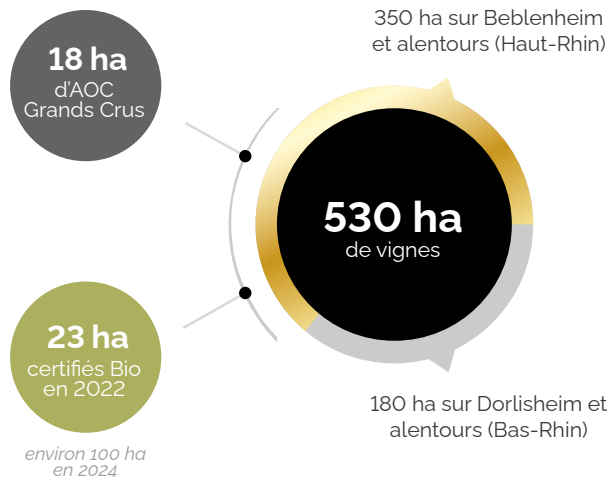
170

Coopérateurs

4

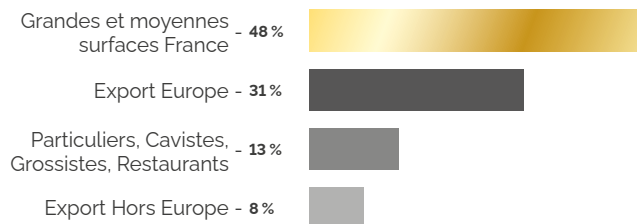
Grands Crus

Répartition géographique

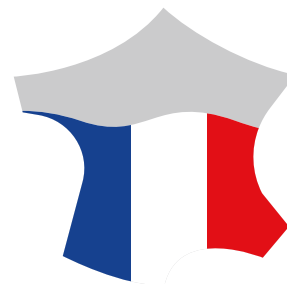


Réseaux de distribution

En volume



Côté chiffres



- 46 salariés au sein de la coopérative
 - +20% de croissance en Bio en 2021
 - Plus de 6 M de bouteilles vendues en 2021
 - 21 M€ de chiffre d'affaires en 2021
 - 61% du CA au niveau national
 - 39% du CA à l'export
- | Pays | Part du CA à l'export |
|-----------|-----------------------|
| Suisse* | 10 % |
| Pays-Bas* | 10 % |
| USA | 10 % |
| UK | 10 % |
| Italie* | 10 % |
- 22% du CA généré par les créments

*La cave est le 1^{er} exportateur de vin d'Alsace dans ces pays.

UNE NOUVELLE IDENTITÉ POUR UNE NOUVELLE ÈRE

Pour célébrer nos 70 ans d'histoire et affirmer nos valeurs, la Cave de Beblenheim s'habille d'une nouvelle identité.

Cette image renouvelée a pour objectif de traduire l'implication des coopérateurs au sein d'une même famille, au service des terroirs et des vins. Cette cohérence et cette volonté d'ancrer toujours plus profondément la marque sur son territoire sont symbolisées par ce sigle très rond orné d'une empreinte dorée. Celle-ci représente les rayons du soleil se reflétant sur les parcelles du Grand Cru emblématique de Beblenheim : le Sonnenglanz (ndlr l'éclat de soleil en Alsacien).

Fiers de nos vignerons et de nos vins, nous souhaitons nous affirmer par ce changement comme un acteur incontournable du paysage vinicole alsacien.

Nous officialisons également notre nouvelle signature :

"Depuis 1952, l'esprit du vin d'Alsace"

Elle souligne l'importance de la mission qui nous anime depuis notre création : proposer des vins typiquement Alsaciens au rapport qualité-prix-plaisir exceptionnel.



CAVE DE BEBLENHEIM

- Depuis 1952, l'esprit du vin d'Alsace -

NOTRE LOGO

Un symbole qui mérite quelques explications

- o Un trait dessiné, rappelant l'artisanat et l'authenticité.
- o Du doré pour l'éclat de Soleil, orienté sud-est, à l'image du Sonnenglanz, terroir emblématique de la Cave.
- o Des cercles pour :
 - L'esprit de coopération, l'union des vignerons de la Cave.
 - Les différentes communes et secteurs viticoles qui composent le parcellaire de la cave, avec comme point central Beblenheim.

CAVE & BOUTIQUE

CHRÉTIEN OBERLIN, FIGURE EMBLÉMATIQUE DE BEBLENHEIM

Beblenheim est la ville de naissance du célèbre ampélographe (personne chargée d'étudier les caractéristiques des différents types de cépages viticoles) Chrétien Oberlin. Grâce à ses travaux, il aida considérablement à préserver et restructurer le vignoble alsacien lors de la crise phylloxérique à la fin du XIX^e siècle. Ses travaux ont consisté à rechercher et créer des plants de vigne résistants au phylloxera notamment en greffant des cépages alsaciens sur des plants de vigne américains résistants à la maladie. Il est également le père de la culture des vignes par palissage. Enfin, il fut maire de Beblenheim de 1870 à 1902.





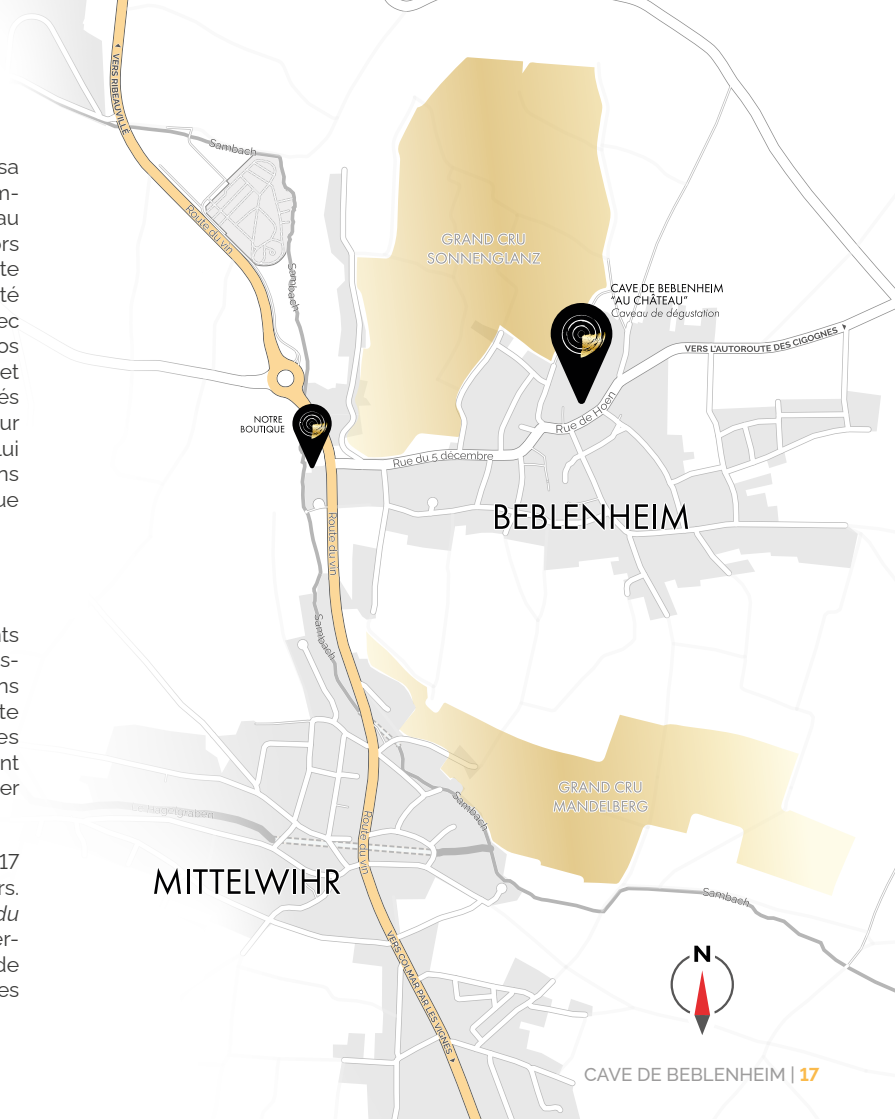
LE CHÂTEAU

La Cave de Beblenheim a élu domicile depuis sa création en 1952 dans une superbe bâtisse à colombage construite sur les vestiges de l'ancien Château des comtes de Wurtemberg, qui possédaient alors une partie de l'Alsace. Ce Château, dont il ne reste aujourd'hui qu'une tour, fut par la suite la propriété des Barons de Hoen, famille bourgeoise locale. Avec les vignes jouxtant la propriété, il fut rebaptisé Clos de Hoen. La tour de l'ancien Château fut rénovée et surélevée en 1972 et les bâtiments centraux adaptés à cette dernière. Les poutres furent dégagées sur une partie de la façade et mises en valeur pour lui donner son allure si typique que nous connaissons aujourd'hui. C'est dans ce lieu chargé d'Histoire que nous vinifions notre production.

NOS POINTS DE VENTE

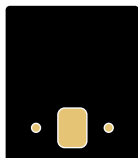
Notre particularité est de disposer de deux points de vente sur la Commune. Notre caveau de dégustation et de vente est attenant à nos installations techniques. Nous y accueillons du public toute l'année et l'animons régulièrement pendant les fêtes de Noël ou de Pâques. Les visiteurs peuvent y découvrir l'ensemble de nos gammes et acheter du vin directement sur place.

Notre second point a ouvert ses portes en 2017 pour développer la vente directe aux particuliers. La boutique est idéalement située sur la *Route du Vin* entre Riquewihr et Mittelwihr. Nous y commercialisons les vins de la Cave mais aussi des vins de producteurs partenaires d'autres régions françaises sélectionnés avec rigueur.



LES INSTALLATIONS TECHNIQUES

Au Château



Cuverie Béton :
35 000 hl



Cuverie Inox :
40 000 hl



Micro Cuverie :
> 10 à 100 hl
> 43 cuves

Notre micro cuverie est réservée uniquement aux sélections parcelloires, Grands Crus, Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles

Toutes les cuves sont thermorégulées (soit pour la fermentation soit pour le stockage).



Notre pôle Crémant

Les pressoirs, au plus près de nos vignes à Beblenheim et à Dorlisheim permettent de réduire les distances d'acheminement. Les raisins sont ainsi pressés très rapidement pour conserver leur belle fraîcheur. Les processus d'élaboration s'effectuent dans le hall crémant de Beblenheim.

Nous produisons près de 2 millions de bouteilles de crémant chaque année.



2 400 m² de surface



Embouteillage :
6 000 bouteilles/h



Dégorgement :
2 800 bouteilles/h
en salle propre



Chaîne d'habillage :
3 000 bouteilles/h

Notre hall de stockage dispose des meilleures conditions possibles pour la prise de mousse : une salle climatisée entre 12° et 14°C sans lumière et sans courants d'air. Le remuage des bouteilles est entièrement automatisé.



NOS TERROIRS

UNE RICHESSE EXCEPTIONNELLE !

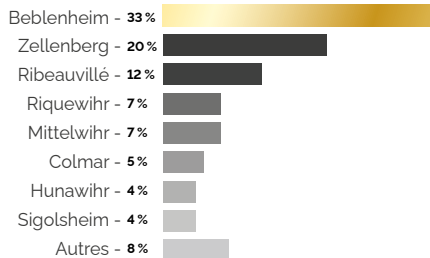
Complexité du sol

Les terroirs cultivés par nos vignerons s'étendent sur Beblenheim et les communes alentour ainsi que dans le secteur de Dorlisheim où nous disposons d'un second vendangeoir. Le cœur de notre vignoble de Beblenheim se trouve dans la continuité géologique de la faille de Ribeauvillé qui offre à nos terroirs toute sa richesse et sa diversité.

Secteur de Beblenheim

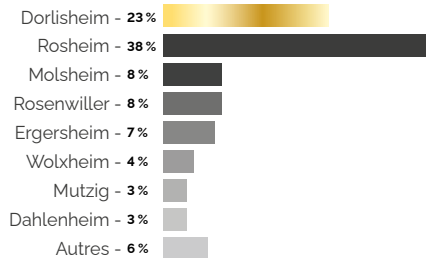
À l'extrémité de la faille calcaire de Ribeauvillé, les terroirs de Beblenheim les plus à l'est donnent des vins expressifs, riches et équilibrés. Les parcelles plus proches des Vosges donnent des vins plus frais et ciselés.

RÉPARTITION PAR COMMUNE



Secteur de Dorlisheim

Des sols marno-calcaires peu profonds qui sont riches en cailloux calcaires. Les sous-sols sont durs et composés de Muschelkalk et Lettenkohle. Ils donnent des vins salins avec une belle trame acide soutenant une belle longueur en bouche.



NOS GRANDS CRUS

Nous produisons des vins issus de quatre Grands Crus à la Cave de Beblenheim, tous situés dans un rayon de 3km de nos installations. Les cépages plantés sur chaque Grand Cru sont choisis en fonction des caractéristiques de chaque terroir.

- Des Rieslings taillés pour la garde sur le Grand Cru Schoenenbourg de Riquewihr.
- Des Pinots Gris et Gewurztraminers à l'ampleur inimitable sur le Grand Cru Froehn de Zellenberg.
- Des Gewurztraminers racés sur le Grand Cru Mandelberg entre Beblenheim et Mittelwihr.
- Des Pinots Gris et Gewurztraminers solaires, riches et équilibrés sur notre Sonnenglanz de Beblenheim.

L'ÉCLAT DE SOLEIL DE BEBLENHEIM

Le Grand Cru Sonnenglanz de Beblenheim fut l'un des premiers terroirs d'Alsace à bénéficier d'une délimitation juridiquement reconnue, à la demande des producteurs.

La présence de la vigne est connue sur le ban de Beblenheim depuis le Moyen-Âge. Dès le XVI^e siècle, des ordonnances précisaient les sortes de plants à cultiver. Les gardes champêtres étaient chargés de la surveillance et de l'arrachage des plants non conformes.

En 1935, une décision du tribunal d'instance de Colmar, délimitait l'aire de production et fixait les conditions d'encépagement du Sonnenglanz. Les spécificités de ce terroir d'exception ont ainsi été reconnues près de 50 ans avant son entrée dans l'Appellation Alsace Grand Cru, en 1983.

Source : CIVA (www.vinsalsace.com/fr/grands-crus/sonnenglanz/)



NOS GAMMES

Du mariage entre cette diversité de terroirs et le large spectre de cépages cultivés naissent des vins aux profils organoleptiques bien différents. Ils peuvent être riches et complexes, frais et fruités, floraux et élégants. Nous proposons des vins de garde et des vins accessibles plus rapidement, pour les grandes occasions ou pour tous les jours. Nous tenons cependant toujours notre promesse : celle de produire des vins équilibrés, francs, qui respirent l'Alsace et le Soleil avec un rapport qualité-prix-plaisir exceptionnel.

1^{er} MILLÉSIME, 1^{re} MÉDAILLE

La Cave de Beblenheim a obtenu sa première médaille au concours Général Agricole de Paris en 1954 pour un Riesling 1953. Depuis cette date, ce sont chaque année de nombreuses cuvées qui sont récompensées dans des Concours nationaux et internationaux.







LES CRÉMANTS D'ALSACE, SIGNATURE DE LA CAVE

Nous avons fait des Crémants d'Alsace notre spécialité. Les premiers essais de vinifications ont été réalisés en 1980 et se sont avérés une réelle réussite. 40 années plus tard, nous disposons d'un outil de production spécifiquement dédié aux crémants et d'un savoir-faire reconnu nationalement et internationalement. Avec pas moins de 12 cuvées proposées, nous offrons deux gammes extrêmement riches avec des styles affirmés.

Les Essentiels

Des crémants alliant l'expression du fruit, de la fraîcheur et de la finesse. Des crémants conviviaux à partager à tout moment.

Les Créations

Des crémants qui s'expriment après plusieurs années de vieillissement sur lattes. Des crémants de gastronomie pour des moments de dégustation privilégiés.



LES VINS D'ALSACE

Cépages

Des vins fruités et plaisants, la plus pure expression de nos cépages alsaciens. Régulièrement médaillés et primés à de grands concours vinicoles nationaux et internationaux, ils sont issus de terroirs particulièrement bien exposés. Ce sont des vins équilibrés, souples, qui s'apprécient dans leur jeunesse.

Vieilles Vignes et incontournables

Des vins de cépage issus de parcelles où la vigne a été plantée il y a plus de 25 ans. Des vins complexes et amples qui conservent l'identité de leur terroir tout en préservant l'expression des plus emblématiques cépages de notre vignoble.

Passion

Des vins issus d'une sélection parcellaire de nos plus beaux lieux-dits. Des vins complexes et intenses qui offrent la quintessence de nos cépages alsaciens.



LES VINS D'EXCEPTION

Grands Crus

Parmi les plus illustres de nos cuvées se trouvent nos Grands Crus Sonnenglanz en Pinot Gris et en Gewurztraminer. Démonstration de richesse aromatique, d'expression solaire et terrienne, d'énergie et de vibration. Sans oublier le Riesling Grand Cru Schoenenbourg de Riquewihr à une poignée de kilomètres de là, dans un registre très différent : extrêmement fin, intense, vif et floral à la longueur exceptionnelle.

Nous proposons également des vins issus du Grand Cru Froehn sur la commune de Zellenberg (Pinot Gris et Gewurztraminer) et du Grand Cru Mandelberg sur la commune de Mittelwihr (Gewurztraminer).

Vendanges Tardives & Sélection de Grains Nobles

Nous produisons des cuvées de Vendanges Tardives et Sélection de Grains Nobles quand les millésimes le permettent et sur nos plus beaux terroirs. Ce sont des vins riches et concentrés au potentiel de vieillissement exceptionnel. Nous travaillons chaque cuvée afin qu'elle conserve un bel équilibre entre richesse, finesse et fraîcheur.



LES VINS ET CRÉMANTS D'ALSACE BIO

Depuis 2003, les coopérateurs cultivent leurs vignes selon les principes de l'agriculture raisonnée en utilisant le moins possible de pesticides et d'herbicides. De plus, depuis janvier 2021, la Cave a atteint le niveau 3 de la certification HVE, le plus élevé qui soit. La certification HVE 3 assure une agriculture qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et qui limite au maximum les intrants (phyto, engrais, énergie, aliments extérieurs, etc) pour une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau, l'air.

En 2021, les surfaces des parcelles de la Cave de Beblenheim cultivées selon les principes de l'Agriculture Biologique ont augmenté de 20%. Cela marque l'engagement des vignerons pour la préservation de leurs terres, de leurs terroirs et de leur environnement afin que leurs enfants et petits-enfants puissent continuer à vivre de leur métier, de leur passion. À ce titre, une gamme complète de vins biologiques est désormais proposée par la Cave de Beblenheim.





CAVE DE BEBLENHEIM

14 Rue de Hoen
68980 Beblenheim

+33 (0)3 89 47 90 02
info@cave-beblenheim.com
www.cave-beblenheim.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
DÉCONSEILLÉ AUX FEMMES ENCEINTES.