



CAVE VINICOLE DE
HUNAWIHR

www.cave-hunawihr.com



CRÉMANT GRAND CRU ROSACKER
RIESLING *Muscat* PINOT GRIS

Gewürztraminer
Chasselas SYLVANER PINOT BLANC PINOT NOIR



Lancement

du

Riesling

CUVÉE DE LA

FONTAINE

Le Vendredi 23 Février 2018

Sommaire :

Page 1 - La Cave de Hunawihr, Qui sommes-nous ?

Page 2 – Notre Histoire

Page 3 – Les Terroirs et micro-climats

Page 4 – La vinification de nos vins

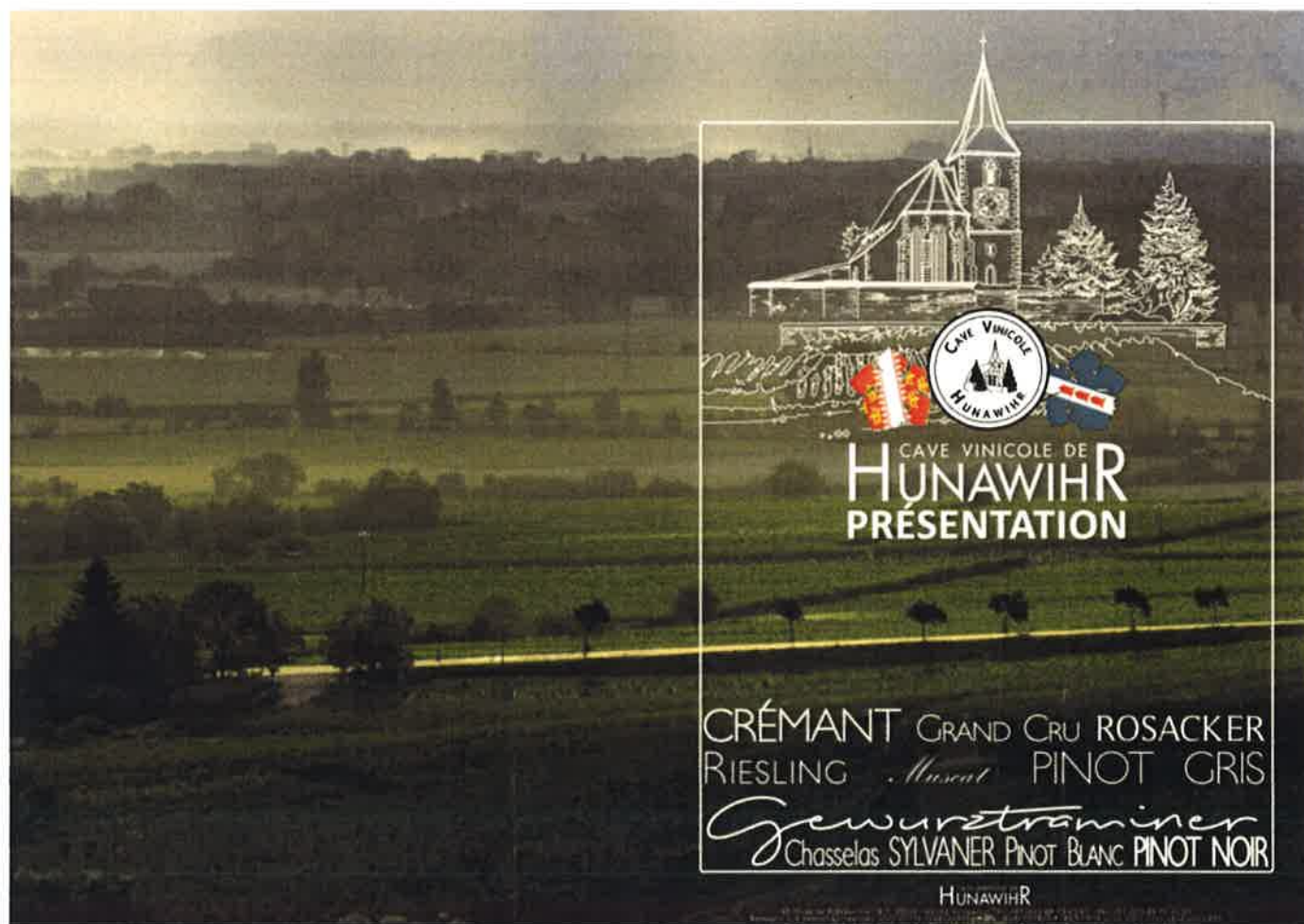
Page 5 – Notre Cave en quelques chiffres

Page 6 – Le Riesling Cuvée de la Fontaine – Présentation du vin

Page 7 – L’histoire de la Fontaine

Page 8 – La rénovation de la Fontaine

Page 9 – Contacts



48 route de Ribeaupillé • BP10016 • 68150 Hunawihr • Tél. 03 89 73 61 67 •
Email : community.manager@cave-hunawihr.com • www.cave-hunawihr.com

La Cave de Hunawihr, Qui sommes-nous ?

Située sur de beaux terroirs à dominante calcaire sur les communes de Hunawihr, Ribeauvillé et Riquewihr, la Cave Vinicole de Hunawihr a pour philosophie de vinifier sa production dans le plus pur respect de la richesse et de la diversité de ses terroirs. Toute l'année, nos 110 vignerons apportent beaucoup de soins à leurs parcelles.

Avec des récoltes issues à 100% de nos vignobles, Anthony Bondon, notre œnologue, produit une gamme complète de grands vins d'Alsace reconnus par la Presse dans le monde entier. ("Les Vins Traditions : Réserve", "Les Vins de Terroirs : Lieux-dits, Vieilles Vignes", "Les Grands Crus d'Alsace", "Les Crémants d'Alsace", "Les Vendanges Tardives et Sélection de Grains Nobles")

CRÉMANT GRAND CRU ROSACKER
RIESLING *Muscat* PINOT GRIS
Gewurztraminer
Chasselas SYLVANER PINOT BLANC PINOT NOIR

Cave à taille humaine, notre politique commerciale est basée sur des partenariats commerciaux étroits avec chacun de nos clients, adaptés aux particularités de chaque marché. Nous garantissons un suivi régulier et un support des ventes par la réactivité, la disponibilité et la flexibilité de toute notre équipe.



48 route de Ribeauvillé • BP10016 • 68150 Hunawihr • Tél. 03 89 73 61 67 •
Email : community.manager@cave-hunawihr.com • www.cave-hunawihr.com

Notre histoire :

Les premiers écrits racontent qu'en 1123, le Pape Calixte II a pris la défense de ce petit village et de son vignoble pour mettre fin à un régime surtaxé et instaurer Hunawihr comme étape du pèlerinage de Saint Jacques de Compostelle alors naissant.



Après la guerre, le négoce de vin en Alsace était totalement désorganisé. En 1954, les vignerons de Hunawihr ont mis leurs efforts en commun pour vinifier et vendre eux même leurs productions. Conscients de la richesse de leurs terroirs, les vignerons passaient leurs journées à travailler dans les vignes... Et leurs nuits à construire les bâtiments de la Cave dans lesquels nous continuons à perpétuer leur savoir-faire.



48 route de Ribeauvillé • BP10016 • 68150 Hunawihr • Tél. 03 89 73 61 67 •
Email : community.manager@cave-hunawihr.com • www.cave-hunawihr.com

Les terroirs et micro-climats :



Abrité des influences océaniques par le massif vosgien qui lui assure l'une des pluviométries les plus faibles de France (500 à 600 mm d'eau par an), le vignoble d'Alsace bénéficie d'un climat semi-continentale ensoleillé, chaud et sec. Née de l'érosion des montagnes vosgiennes et de la Forêt Noire (qui ne formaient qu'une seule et unique montagne à l'origine), la géologie alsacienne présente une véritable mosaïque de sols, du granit au calcaire, en passant par l'argile, le schiste, le grès.

De plus, la Cave de Hunawihr est idéalement située au centre de plusieurs Lieux-dits et Grands Crus qui nous offrent des sols de qualité pour produire des vins d'exception à l'image du Grand Cru Rosacker qui est le Grand Cru emblématique de la Cave, situé à Hunawihr.



La vinification de nos vins :

La vendange est principalement manuelle : 100% pour les Grands Crus et Lieux-dits, plus de 60% pour le reste de la gamme. La réception des raisins se fait en vendanges entières pour préserver les arômes les plus délicats.

Après le pressurage des raisins, le jus (moût) est stocké en cuves inox thermorégulées selon le cépage et la parcelle d'origine. On procède alors au débourage par flottaison, puis la fermentation est déclenchée. Une fois la fermentation terminée, le vin est élevé sur lies pendant 4 à 6 mois. Il est dégusté régulièrement par note œnologique pour décider de la fréquence des batonnages. Puis le vin est filtré via une filtration tangentielle légère pour être à nouveau élevé en cuves.

Le vin ne sera mis en bouteilles qu'au moment de sa commercialisation, soit 18 à 24 mois après la récolte (sauf pour les rosés, Muscat et Crémants).

Les sols et les micro-climats de Hunawihr font partie des plus frais et tardifs d'Alsace. Nos vins ont donc besoin de temps pour développer leurs arômes. Nous favorisons toujours l'élevage en cuve plutôt qu'en bouteille.



Notre Cave en quelques chiffres :

- **1954** : date de création de la Cave Vinicole de Hunawihr
- **7** : une gamme complète de 7 cépages alsaciens : Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling, Muscat, Pinot Gris, Gewurztraminer, Pinot Noir.
- **200** : nombre d'hectares total travaillés par nos vignerons et répartis à 80% à Hunawihr et 20% dans les villages voisins (Riquewihr, Zellenberg)
- **40 000 hectolitres** en cuve béton, inox ou barriques. Notre capacité de stockage nous laisse une véritable liberté de travail pour le meilleur choix dans l'élevage de nos cuvées.
- **1,5 million** de bouteilles dans des caves climatisées, du vieillissement sur lattes des Crémants à l'élevage de nos grands vins.
- **110 vignerons** qui apportent leurs raisins à la Cave de Hunawihr



CAVE VINICOLE DE
HUNAWIHR



Le Riesling Cuvée de la fontaine – Présentation du Vin :

DEGUSTATION :

Robe : La robe présente un beau jaune pâle aux reflets argentés.

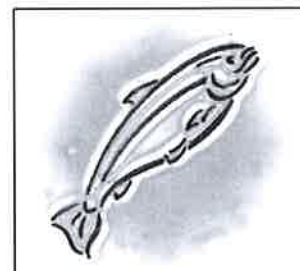
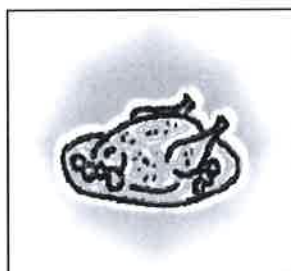
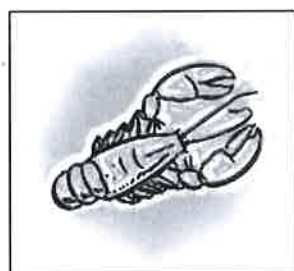
Nez : Le nez est franc, élégant et bien ouvert sur des notes de citron vert, de pamplemousse et de poire.

Bouche : L'attaque est ample et soyeuse, avec une très belle fraîcheur. L'équilibre sucre acide est très agréable et donne beaucoup d'élégance à ce vin. Un riesling tout en dentelle, à la finale longue et enveloppante, dominée par les agrumes.

Température de service : 8 à 10°C

Potentiel de garde : 5 à 8 ans

Accords Mets & Vins: poissons, viandes blanches, crustacés



Analyse :

Sucres résiduels : 13,50 g/L

Alcool Vol : 12 %

Cette cuvée inédite est un produit d'exception tiré du savoir-faire que la Cave cultive depuis toutes ces années. Par ce vin unique, nous mettons notre culture et le patrimoine de notre magnifique village de Hunawihr en lumière.



L'histoire de la fontaine :

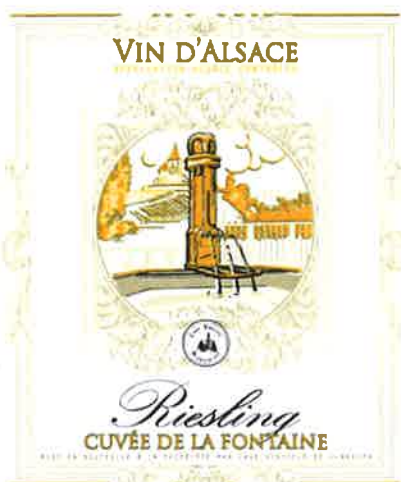
L'Eglise fortifiée de Hunawihr et la Fontaine Sainte Hune sont des bijoux que nous souhaitons préserver, connaissez-vous leur histoire ?

La Fontaine Sainte Hune fait partie intégrante de l'histoire du village de Hunawihr. Au 7^e siècle, Huna, épouse de Hunon, habitait une villa gallo-romaine située sur l'actuel site de l'Eglise. On dit qu'elle allait régulièrement à la Fontaine pour soigner et laver le linge des nécessiteux. La légende rapporte même qu'une année où la récolte avait été très mauvaise, Huna aurait transformé l'eau de la Fontaine Sainte Hune en vin ! Grâce à cela, elle a été canonisée « Sainte Lavandière » en 1520 par le Pape Léon X, à la demande du duc Ulrich de Wurtemberg.

Le chapeau du pilier de cette Fontaine date de 1656 et elle représentait, pour les habitants de Hunawihr, la source d'eau potable du village.

C'est un lieu emblématique qui a été illustré par le rassemblement des lavandières et des viticulteurs qui jaugeaient leurs hottes.

Aujourd'hui encore, on peut admirer cette Fontaine. Cependant, elle est à ce jour en très mauvais état. L'effet du temps se faisant ressentir, tant sur le pilier que sur le bassin.



En partenariat avec la Fondation du patrimoine, la commune projette de restaurer la Fontaine et son lavoir et nous souhaitons nous y associer par le biais de cette Cuvée Spéciale.

Ce Riesling « Cuvée de la Fontaine » est issu d'une sélection des meilleurs Rieslings de la Cave. Il fait le lien entre l'histoire et le patrimoine de Hunawihr, mais aussi, avec la tradition ancrée de ce village viticole dans la production de vins d'exceptions.

Même si aujourd'hui le linge n'est plus lavé à la Fontaine, elle reste un lieu de vie et de convivialité central de Hunawihr, c'est un site remarquable au pied de l'Eglise fortifiée auquel nous sommes attachés.

En achetant ce vin, chacun peut s'associer à nous pour la mise en avant du patrimoine et la restauration de ce monument ; en effet, une partie des recettes de cette cuvée sera reversée pour redonner son éclat d'antan à la Fontaine de Hunawihr !



La rénovation de la fontaine :

La fontaine est actuellement en très mauvais état, tant le pilier que le bassin. Pour garder ce lieu de convivialité et lui redonner son éclat d'antan, la Fondation du Patrimoine a pour projet de restaurer la Fontaine. Les bacs en béton, qui sont fortement ébréchés, vont être remplacés par des auges en grès.



Aperçu de la rénovation



48 route de Ribeauvillé • BP10016 • 68150 Hunawihr • Tél. 03 89 73 61 67 •
Email : community.manager@cave-hunawihr.com • www.cave-hunawihr.com

Vos contacts à la Cave de Hunawihr :

- Florine MEYER - *Community Manager*
community.manager@cave-hunawihr.com
- Emilie FLORANC - *Conseillère en Vins*
e.floranc@cave-hunawihr.com
- Par téléphone au 03 89 73 61 67

