



# ZWÖLBERICH

FR

*Viticulture bio-dynamique*



The background is a light green color with faint, stylized floral and circular patterns. The text is centered and reads:

*Par amour pour  
la nature*

*Viticulture bio-dynamique*





# *Bienvenue au domaine viticole Zwölberich !*

S'étendant sur une surface de 33 ha et produisant quelque *250 000 bouteilles* par an, notre domaine viticole est un vignoble exceptionnel situé dans la vallée de la Nahe. Il est pour nous une source de fierté, comme l'est aussi notre longue et belle tradition viticole : notre maison mère, *fondée en 1711*, s'inscrit dans une approche de culture durable depuis plus de 300 ans. C'est ainsi tout naturellement qu' il y a 20 ans déjà, nous nous sommes tournés vers une *viticulture bio-dynamique*. Notre passion, notre credo, notre objectif : obtenir une vigne vitale et saine en harmonie avec la nature. Pour le plaisir et le bien-être de nous tous.

*Votre Hartmut Heintz  
et l'équipe du domaine viticole Zwölberich*

# *C'est l'amour du bon vin qui nous unit*

Plus qu'une exigence, l'amour du bon vin signifie aussi pour nous un sol fertile, à *l'origine d'une qualité* que l'on ressent. Dès le premier contact, vous découvrirez combien cet amour nous tient à cœur ; fiers de nos produits, nous nous engageons en tant qu'équipe et nous accordons une grande importance au suivi *personnel* de nos clients. La force d'une petite équipe constitue un réel avantage – vous êtes sûr de trouver chez nous le spécialiste qui vous renseigne *professionnellement*, vous conseille personnellement et qui répond à vos attentes. N'hésitez pas à nous contacter et à juger par vous-même !



11-25

Kalo-Stein  
Portugieser





## *Des vins pour les sens – et des goûts originaux*

Nous cultivons très délibérément des vins *authentiques et diversifiés*. Ces deux caractéristiques dominent notre assortiment : grâce à nos surfaces viticoles cultivées exclusivement de manière bio-dynamique sur les différents sols de nos multiples sites individuels tels que terrasse de graviers, loess, argile, sable ou rotliegend (permien inférieur) – les meilleures conditions sont réunies pour que nos *16 cépages différents* mûrissent de manière optimale et puissent développer leur *propre « terroir »*. Notre diversité repose sur des cépages typiques de la région de la Nahe, tels que Pinots noir, blanc et gris, Riesling et Sylvaner, ainsi que sur des cépages singuliers qui ont leur propre histoire, tels que l'Auxerrois et le St. Laurent.

## *De grands vins à caractère unique*

Notre exigence : produire des vins qui procurent un plaisir entier, des vins savoureux pour de *délicieux moments*, grâce à une culture bio-dynamique, des vendanges sélectives et un traitement doux. De par nature, notre récolte est moindre que celle d'une production de masse et le nombre de bouteilles est réduit d'autant. C'est pourquoi les bouteilles de chaque cuvée sont non seulement précieuses et prisées, elles sont aussi *limitées* et *numérotées*. Une saveur extrême et le caractère d'une *pièce unique*.



WOLBERICH

2011

Auxerrois  
trocken

05210





ZWÖLBERICH

*biologisch-dynamische Weinherstellung*

Qualität seit 1716

2011

Langenlonsheimer Steinchen

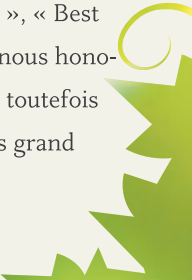
*Grabengrund*

Alte Reben - Auslese trocken

Diese Flasche trägt die No 01911

## *Un goût excellent, une excellence primée*

Si le type de viticulture définit notre approche personnelle, ses résultats nous confortent dans nos choix : année après année, la qualité des vins Zwölberich séduit également des *connaisseurs de vins* de renom du monde entier. Nous nous réjouissons d'être recommandés par « Gault & Millau » ou « Feinschmecker ». De même, les nombreux prix qui nous ont été attribués lors des concours internationaux « AWC Vienna », « Best of Riesling », « Best of Bio » et « Prix international des Vins Bio » nous honorent. La plus belle récompense pour nous reste toutefois la *satisfaction de nos clients*. Elle est notre plus grand succès.

A decorative graphic in the bottom right corner consisting of a green vine with a spiral and several pointed leaves.

## *Arôme particulier : barrique*

Grâce à la maturation dans de *petits fûts de chêne* lors de l'élevage du vin, le spectre d'arômes est enrichi et complété par des nuances délicates, dont la saveur rappelle la vanille, le massepain ou l'amande. Associés aux arômes de bois de chêne torréfié, des vins prestigieux de type Pinot noir ou Dornfelder, mais aussi de raisins Auxerrois cultivés de manière concentrée, développent une note particulière ainsi qu'un *goût caractéristique*.





11



M-1  
Lata Spätb  
Auslese



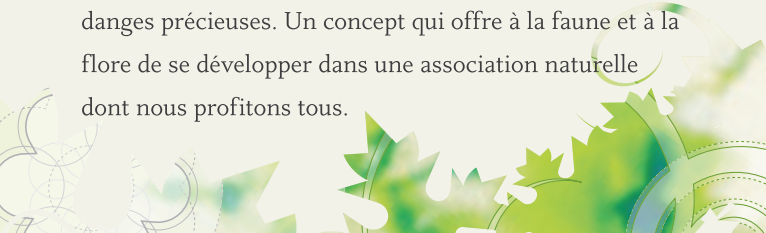


# *Des terroirs exceptionnels pour une qualité exceptionnelle*

Sur les différents sites du domaine viticole Zwölberich, nos cépages profitent de *conditions idéales*. Par exemple le Riesling, à qui la *montagne Langenlonsheimer Löhler* offre un approvisionnement en eau régulier, tout en assurant un réchauffement rapide du sol et un long crépuscule grâce à une situation sud-sud-ouest. De même le Sylvaner, qui prospère idéalement sur le sol riche en nutriments du *Langenlonsheimer Steinchen*, ou le *Müller-Thurgau*, le *Pinot gris, noir ou blanc*. Sur notre domaine viticole, de nombreux bons vins se sentent chez eux, tout simplement parce que les vignes font partie de notre famille.


## *Un espace de bien-être partagé*

Un vignoble Zwölberich est reconnaissable de loin : l'espace entre les vignes est *deux fois plus grand* que chez d'autres viticulteurs. Ainsi non seulement les vignes profitent mieux de l'air et du soleil, ce qui réduit le risque de moisissure et de maladies fongiques, mais nous créons aussi de l'espace vital pour nos « *assistants naturels* » les plus précieux. Cet espace grouille d'animaux qui se nourrissent de parasites. Ainsi en retour, ces espèces protègent les vendanges précieuses. Un concept qui offre à la faune et à la flore de se développer dans une association naturelle dont nous profitons tous.







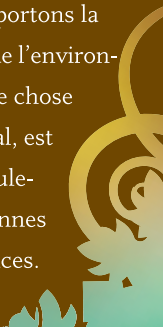


## *Un bon vin nécessite un bon sol*

Comme nous savons que la qualité d'un vin dépend directement des éléments naturels sur lequel il vit, nous fertilisons nos sols et traitons nos plantes exclusivement de manière *bio-dynamique*. En nous engageant personnellement et en employant toutes nos forces. Suivant ce principe, nous *utilisons des remèdes* anciens qui ont fait leurs preuves, tels que poudre de roche, chaux, compost ou fumier ainsi qu'herbes, tisanes et autres ingrédients précieux, qui renforcent la santé et la durée de vie du sol, sans affecter les fruits, la terre, l'air ni l'eau. Un bon vin nécessite un *bon sol* – et notre motivation est de préparer celui-ci de manière à ce que la vigne se nourrisse entièrement de sa structure organique.

## Certification Demeter

Dans le monde, parmi les domaines *viticoles spécifiques orientés* vers la nature, le domaine viticole Zwölberich est l'un de ceux qui répondent à des critères stricts, afin de pouvoir bénéficier de la *certification Demeter* pour une viticulture bio-dynamique. Comme tous les producteurs Demeter, nous nous caractérisons par un comportement respectueux et attentif envers la nature, tout en privilégiant la diversité naturelle de la faune et de la flore dans le vignoble, car nous apportons la plus grande importance à la *qualité des produits* et de l'environnement. Notre démarche consiste à obtenir quelque chose qui, dans son contexte global, du sol au produit final, est bon pour la vie. Un avantage dont profitent non seulement nos clients, mais aussi le paysage et les personnes qui vivent ici, y travaillent ou y passent leurs vacances.





507

6

3-1

- *Culture de la vigne selon les normes Demeter*
  - *La poudre de roche, pas de pesticides*
  - *Viticulture bio-dynamique*
  - *Saveurs primées*
- Une petite équipe très engagée*
- *Chaque vin, une pièce unique*

## Weingut im Zwölberich

Schützenstraße 14

Fon +49 (0) 67 04 - 92 00

[info@zwoelberich.de](mailto:info@zwoelberich.de)

Allemagne

55450 Langenlonsheim

Fax +49 (0) 67 04- 9 20 40

[www.zwoelberich.de](http://www.zwoelberich.de)

De-Öko-022