

VINS & CREMANTS D'ALSACE



JEAN GEILER

PRESS – BOOK

2017



Cave Jean GEILER - 45, Rue de la République – 68040 INGERSHEIM – France
Tél : + 33 3. 89.27.90.31 - Fax : + 33 3. 89.27.90.30 - Mail : vin@geiler.fr
Web : www.geiler.fr

VINS & CREMANTS D'ALSACE



JEAN GEILER

Sommaire - Distinctions 2017

- 23^{ème} Vinalies Internationales 2017 : 1 médaille d'Or et 1 médaille d'Argent
- Concours Général Agricole de Paris 2017 : 3 médailles d'Or, 4 médailles d'Argent et 2 médaille de Bronze
- MUNDUS VINI 2017 - Spring Tasting : 1 médaille d'Or
- Guide Hachette des Vins 2017 : 2 étoiles sur le Gewurztraminer Inspirations Terroirs 2014 et le Riesling Grand Cru Florimont 2014 cité.
- 8^{ème} Concours International des Vins à Lyon France 2017 : 3 médailles d'Or et 8 médailles d'Argent
- 35^{ème} édition des Vinalies Nationales 2017 à Paris : 1 Grand Prix d'Excellence, 1 prix d'Excellence et 2 prix des Vinalies
- Les Grands Concours du Monde 2017 Strasbourg Alsace : 2 médailles d'Or Gewurztraminer du Monde, 2 médailles d'Argent Gewurztraminer du Monde et 3 médailles d'Or Riesling du Monde
- 63^{ème} Concours des Grands Vins de France Macon 2017 : 1 médaille d'Or, 2 médailles d'Argent et 3 médailles de bronze
- 41^{ème} Challenge International du Vin à Bourg/ région de Bordeaux France 2017 : 1 médaille d'Or
- 46^{ème} Grand Concours des Vins de Colmar 2017 : 11 médailles d'Or et 4 médailles d'Argent
- Decanter World Wine Awards 2017 : 3 distinctions
- Guide Gilbert et Gaillard 2017 : 13 Médailles d'Or
- Best Of Riesling 2017 ; la plus grande compétition de Riesling au Monde : 3 vins récompensés

Alsace - Ingersheim

VINS & CREMANTS D'ALSACE



JEAN GEILER

Sommaire Revue de Presse 2017

- Article de Andrew Jefford du 16 Janvier 2017 dans le magazine « DECANTER »
- « Des Vendanges précoces », article paru dans les DNA du 25 Août 2017
- Journal Alsace du 25 Août 2017 : « Des Vendanges sur le mode vacances d'été »
- Magazine « Marmiton », Septembre-Octobre 2017, page 116 : « Des bons plans pour des blancs »
- Vidéo « 1 Minute Wine School » de James Cluer, société Fine Vintage : dégustation du Riesling Inspirations Terroirs

Alsace - Ingersheim

CAVE JEAN GEILER, 45 rue de la République, F-68040 INGERSHEIM
☎+33 (0)3 89 27 90 27 email: vin@geiler.fr web : www.geiler.fr

VINS & CREMANTS D'ALSACE



JEAN GEILER

Concours des Œnologues de France 23^{ème} édition
VINALIES INTERNATIONALES PARIS 2017
The Tasting of worldwide Terroirs

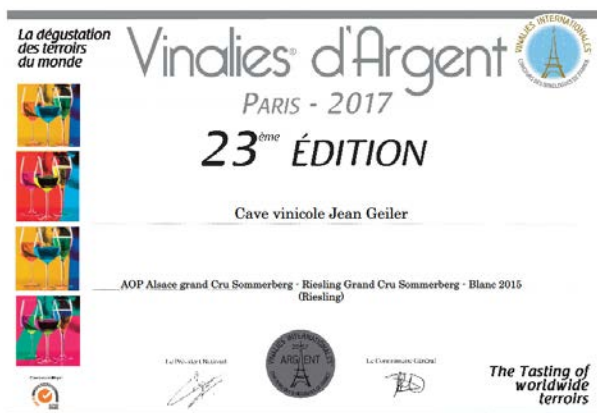
Médaille d'Or / Gold

- AOC Alsace -
Gewurztraminer
Vendanges Tardives 2014



Médaille d'Argent / Silver

- AOC Alsace Grand Cru-
Sommerberg Riesling 2015



Alsace - Ingersheim

CAVE JEAN GEILER, 45 rue de la République, F-68040 INGERSHEIM

☎+33 (0)3 89 27 90 27 email: vin@geiler.fr web : ww.geiler.fr



JEAN GEILER

**Concours Général Agricole Paris (*)
Palmarès des Vins d'Alsace 2017**

Cave Vinicole d'Ingersheim – 9 Médailles (**)



**OR / Gold
Paris
3 Médailles**

Cave Vinicole d'Ingersheim France
AOC Alsace

- CHASSELAS 2016 (Cuve 22-180)
- MUSCAT 2016 (Cuve 125)
- Crémant d'Alsace Brut N/M (lot R316)

**ARGENT / Silver
Paris
4 Médailles**

Cave Vinicole d'Ingersheim France
AOC Alsace

- GEWURZTRAMINER 2016 (Cuve 172)
- GEWURZTRAMINER 2016 (Cuve 00A)
- MUSCAT 2016 (Cuve 144)
- SYLVANER 2016 (Cuve 154-155)

**BRONZE
Paris
2 Médailles**

Cave Vinicole d'Ingersheim France
AOC Alsace

- PINOT NOIR 2015 (Cuve 82)
- RIESLING 2016 (Cuve 171)

(*) Créé en 1870 il est le seul Concours organisé sous le contrôle de l'Etat.

(**) 17 Medals at the General Competition Paris. Created in 1870 it is the only competition organized under the control of the French Government.

VINS & CREMANTS D'ALSACE



JEAN GEILER

**MUNDUS VINI - Allemagne
SPRING TASTING 2017**

MUNDUS vini
DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS



**OR / Gold
1 Médaille**

Cave Vinicole d'Ingersheim France
AOC Alsace

Crémant d'Alsace Brut Riesling N/M

CAVE JEAN GEILER, 45 rue de la République, F-68040 INGERSHEIM
☎ +33 (0)3 89 27 90 27 email: vin@geiler.fr web : www.geiler.fr

Alsace - Ingersheim



JEAN GEILER

Guide Hachette des Vins 2017



JEAN GEILER Inspiration Terroirs 2014 ★★

35300 8 à 11 €

Fondée en 1926 par 36 vignerons, la coopérative d'Ingersheim, proche de Colmar, compte 175 adhérents et vinifie le fruit d'un vignoble de 390 ha dans le Haut-Rhin, avec des parcelles dans neuf grands crus. Jean Geiler est sa marque. Son siège abrite un musée du Vigneron et une salle accueillant expositions et événements culturels.

À la robe jaune doré répond un nez intense de rose, de litchi et de mangue. D'une belle fraîcheur en attaque, le palais se révèle gras, ample et soyeux et déploie de plaisants arômes de fruits jaunes surmûris. La finale est saline, délicatement épicée. Un moelleux fort harmonieux. (Sucres résiduels: 20 g/l) ☞ 2020-2022 ☞ crevettes à l'aigre-douce

☞ CAVE JEAN GEILER, 45, rue de la République, 68040 Ingersheim, tél. 03 89 27 90 27, vin@geiler.fr

☞ t.l.j. 9h-12h 14h-18h

**2 étoiles ** sur le
Gewurztraminer
Inspirations Terroirs
2014**

JEAN GEILER Florimont Riesling 2014

15612 8 à 11 €

Fondée en 1926 par 36 vignerons, la coopérative d'Ingersheim, proche de Colmar, compte 175 adhérents et vinifie le fruit d'un vignoble de 390 ha dans le Haut-Rhin, avec des parcelles dans neuf grands crus. Jean Geiler est sa marque. Son siège abrite un musée du Vigneron et une salle accueillant expositions et événements culturels.

Précoce, ce grand cru d'Ingersheim bénéficie à tous les cépages. Ici, un riesling or pâle montrant de belles larmes sur les parois du verre. Le nez mûr associe le citron et l'orange confite à des touches minérales et torréfiées. Nerveuse, vive et droite, mentholée en finale, la bouche a le profil d'un riesling récolté sur un sol argilo-calcaire. Du potentiel. (Sucres résiduels: 6,4 g/l) ☞ 2017-2022 ☞ huîtres chaudes gratinées

☞ CAVE JEAN GEILER, 45, rue de la République, 68040 Ingersheim, tél. 03 89 27 90 27, vin@geiler.fr

☞ t.l.j. 9h-12h 14h-18h

**Vin cité sur le
Riesling Grand Cru
Florimont 2014**

Alsace - Ingersheim

VINS & CREMANTS D'ALSACE



JEAN GEILER

8^{ème} Concours International des Vins à Lyon - France – Avril 2017
Lyon International Wine Competition 2017

Cave Vinicole d'Ingersheim – 11 Médailles

Or / Gold
Lyon 2017
3 Médailles



Cave Vinicole d'Ingersheim France

AOC Alsace Pinot Gris 2016
AOC Alsace Pinot Noir 2016
AOC Alsace Gewurztraminer 2016

Argent / Silver
Lyon 2016
8 Médailles



Cave Vinicole d'Ingersheim France

AOC Alsace Muscat 2016
AOC Alsace Chasselas 2016
AOC Alsace Pinot Blanc 2016
AOC Alsace Pinot Noir 2016
AOC Alsace Sylvaner 2016
AOC Alsace Gewurztraminer 2016
AOC Alsace Gewurztraminer 2016
AOC Alsace Riesling 2016

(*) Parmi les partenaires du Concours: Associations des Sommeliers Lyonnais, Global Wine & Spirits (filiale de la SAQ), Les Toques Blanches, Vitisphere, Metro...

CAVE JEAN GEILER, 45 rue de la République, F-68040 INGERSHEIM
+33 (0)3 89 27 90 27 email: vin@geiler.fr web : www.geiler.fr

A l s a c e - I n g e r s h e i m

VINS & CREMANTS D'ALSACE



JEAN GEILER

35^{ème} édition des Vinalies Nationales 2017

« Concours des Œnologues de France »

Paris - France



Grand Prix d'Excellence 2017 (Or)

Cave Jean Geiler - Ingersheim France
AOC Alsace Grand Cru Hengst Gewurztraminer 2015

Prix d'Excellence 2017 (Argent)

Cave Jean Geiler - Ingersheim France
AOC Alsace Grand Cru Mambourg Gewurztraminer 2015

Prix des Vinalies 2017 (Bronze)

Cave Jean Geiler - Ingersheim France
AOC Alsace Grand Cru Wineck-Schlossberg Riesling 2015
AOC Alsace Grand Cru Florimont Riesling 2014

CAVE JEAN GEILER, 45 rue de la République, F-68040 INGERSHEIM
+33 (0)3 89 27 90 27 email: vin@geiler.fr web : www.geiler.fr

Alsace - Ingersheim

VINS & CREMANTS D'ALSACE



JEAN GEILER

Les Grands Concours du Monde 2017

« International Competition » Strasbourg France



Médaille d'Or / Gold Gewurztraminer du Monde 2017

Cave Jean Geiler - Ingersheim France
AOC Alsace Grand Cru Mambourg Gewurztraminer 2016
AOC Alsace Grand Cru Hengst Gewurztraminer 2016



Médaille d'Argent / Silver Gewurztraminer du Monde 2017

Cave Jean Geiler - Ingersheim France
AOC Alsace Grand Cru Hengst Gewurztraminer 2015
AOC Alsace Vendanges Tardives Gewurztraminer 2015



Médaille d'Or / Argent Riesling du Monde 2017

Cave Jean Geiler - Ingersheim France
AOC Alsace Grand Cru Florimont Riesling 2015
AOC Alsace Grand Cru Kaefferkopf Riesling 2016
AOC Alsace Grand Cru Kaefferkopf Riesling 2015

Alsace - Ingersheim

CAVE JEAN GEILER, 45 rue de la République, F-68040 INGERSHEIM
☎ +33 (0)3 89 27 90 27 email: vin@geiler.fr web : www.geiler.fr

VINS & CREMANTS D'ALSACE



JEAN GEILER

**63^{ème} Concours des Grands Vins de France
MACON – France - Région Alsace 2017 (*)**

Cave Vinicole d'Ingersheim – 6 Médailles

**Or / Gold
MACON 2017
1 Médaille**

Cave Vinicole d'Ingersheim France
AOC Alsace Pinot Blanc 2016

**Argent / Silver
MACON 2017
2 Médailles**

Cave Vinicole d'Ingersheim France
AOC Alsace Sylvaner 2016
AOC Alsace Pinot Gris 2016

**Bronze
MACON 2017
3 Médailles**

Cave Vinicole d'Ingersheim France
AOC Alsace Pinot Noir 2016
AOC Alsace Pinot Gris 2016
AOC Alsace Riesling 2016



Alsace - Ingersheim

CAVE JEAN GEILER, 45 rue de la République, F-68040 INGERSHEIM
☎ +33 (0)3 89 27 90 27 email: vin@geiler.fr web : www.geiler.fr

VINS & CREMANTS D'ALSACE



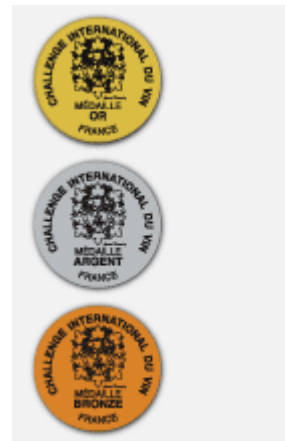
JEAN GEILER

**41^{ème} Challenge International du Vin 2017 à Bourg
– Région de Bordeaux, France**



**Or / Gold
1 Médaille**

Cave Vinicole d'Ingersheim France
AOC Alsace Grand Cru Riesling
Sommerberg 2014



Alsace - Ingersheim

CAVE JEAN GEILER, 45 rue de la République, F-68040 INGERSHEIM
☎ +33 (0)3 89 27 90 27 email: vin@geiler.fr web : www.geiler.fr

VINS & CREMANTS D'ALSACE



JEAN GEILER

46^{ème} Grand Concours des Vins de Colmar 2017



Or / Gold 11 Médailles

Cave Vinicole d'Ingersheim France

AOC Alsace Chasselas 2016 -180-
AOC Alsace Riesling 2016 -25-
AOC Alsace Riesling 2016 -54-
AOC Alsace Pinot Gris 2016 -2-
AOC Alsace Pinot Gris 2016 -85-
AOC Alsace Pinot Gris 2016 -92-
AOC Alsace Gewurztraminer 2016 -170-
AOC Alsace Gewurztraminer 2016 -16-
AOC Alsace Gewurztraminer 2016 -78-
AOC Alsace Pinot Noir 2016 -160-
AOC Alsace Crémant Brut -L116-

Argent / Silver 4 Médailles

Cave Vinicole d'Ingersheim France

AOC Alsace Sylvaner 2016 -96-
AOC Alsace Pinot Gris 2016 -50-
AOC Alsace Gewurztraminer 2016 -152-
AOC Alsace Pinot Noir 2016 -211-

(*) Ce concours n'est pas ouvert aux AOC Alsace Grands Crus, ni aux mentions « Vendanges Tardives » et « Sélection de Grains Nobles ».

CAVE JEAN GEILER, 45 rue de la République, F-68040 INGERSHEIM
☎ +33 (0)3 89 27 90 27 email: vin@geiler.fr web : www.geiler.fr

Alsace - Ingersheim

VINS & CREMANTS D'ALSACE



JEAN GEILER

Decanter World Wines Awards 2017

Alsace - Ingersheim



Silver (91 points)

-AOC Alsace Grand Cru –
Wineck Schlossberg Riesling
2014 *Jean Geiler*



Bronze (88 points)

-AOC Alsace Grand Cru –
Gewurztraminer
2016 *Jean Geiler*



“Commended” (84 points)

- AOC Alsace –
Pinot Gris
2016 *Jean Geiler*

CAVE JEAN GEILER, 45 rue de la République, F-68040 INGERSHEIM
☎ +33 (0)3 89 27 90 27 email: vin@geiler.fr web : ww.geiler.fr



JEAN GEILER

**Gilbert & Gaillard 2017 – Concours International –
13 Médailles d'Or**

Or/ Gold

-AOC Alsace–

Gewurztraminer 2016

85/100

-AOC Alsace–

Gewurztraminer 2016

84/100

-AOC Alsace–

Gewurztraminer 2016

86/100

-AOC Alsace–

Riesling 2016

84/100

-AOC Alsace–

Riesling 2016

85/100

-AOC Alsace–

Riesling 2016

86/100

-AOC Alsace–

Gewurztraminer 2016

84/100

-AOC Alsace Grand Cru –

Brand Riesling 2014

88/100

-AOC Alsace Grand Cru –

Brand Riesling 2015

87/100

-AOC Alsace Grand Cru –

Wineck Schlossberg Riesling 2014

88/100

-AOC Alsace–

Muscat 2016

84/100

-AOC Alsace–

Pinot Blanc 2016

83/100

-AOC Alsace–

Pinot Blanc 2016

84/100



Alsace - Ingersheim

VINS & CREMANTS D'ALSACE



JEAN GEILER

**Best of Riesling 2017 : la plus grande compétition
de Riesling au Monde**
the largest Riesling competition in the world

89 points sur 100
Vin blanc tranquille /
Still white

Cave Jean Geiler - Ingersheim France
AOC Alsace Grand Cru Wineck
Schlossberg Riesling 2014

88 points sur 100
Vin blanc tranquille /
Still white

Cave Jean Geiler - Ingersheim France
AOC Alsace Grand Cru Florimont
Riesling 2015

87 points sur 100
Vin blanc tranquille / Still white

Cave Jean Geiler - Ingersheim France
AOC Alsace Grand Cru Brand Riesling 2014

CAVE JEAN GEILER, 45 rue de la République, F-68040 INGERSHEIM
+33 (0)3 89 27 90 27 email: vin@geiler.fr web : www.geiler.fr

A l s a c e - I n g e r s h e i m

VINS & CREMANTS D'ALSACE



JEAN GEILER

Magazine DECANter – Andrew Jeffroy – Janvier 2017
« Alsace wine cooperative tour »

“There is, in my opinion, no French region with a more consistent or more attractive co-operative wine offer than Alsace”

Pinot Noir “Cuvée 1926” is too finicky to be a particular co-operative strength, but this effort from Ingersheim has a big billowing balloon of fresh cherry fruit - delicious value at under 11 euros. 89 points.

Decanter

Alsace - Ingersheim

CAVE JEAN GEILER, 45 rue de la République, F-68040 INGERSHEIM
☎ +33 (0)3 89 27 90 27 email: vin@geiler.fr web : www.geiler.fr



JEAN GEILER

DNA-25 Août 2017 « Des Vendanges Précoces »

« Les premiers coups de sécateurs ont été donnés le 24 Août 2017 à la Cave Jean Geiler à Ingersheim [...]. »

Des degrés d'alcool étonnants qui auraient pu engendrer une vendange encore plus précoce...



Au qual n° 1 de la cave Jean Geiler à Ingersheim, les premiers tracteurs font leur apparition vers 9 h. Dans les bottiches jaunes, les pinots auxerrois titrent entre 10,8 et 11,8 degrés d'alcool potentiel ; c'est déjà beaucoup pour des raisins dédiés à la production de crémant exigeant deux fermentations alcooliques dont la dernière en bouteille. À la cave Geiler, l'hallali a été sonné la veille du 21 août : les coopérateurs ont été invités par SMS à écouter leurs congés pour être à pied d'œuvre en début de semaine.

Des maturités qui s'envolent

Hier, entre 30 et 50 coopérateurs ont rallié l'entrée du vendangeoir, rue Clemenceau. « Le mûrissement a été rapide, relient Pascal Keller, directeur, et Nicolas Garde, œnologue de la cave vinicole ingersheimoise (175 vigneron, 400 ha). Nous avons fait d'autres prélèvements lundi dans différents secteurs, les maturités se sont envolées : un degré en une se-

maine alors que d'habitude il faut entre 7 et 10 jours. »

Dans la parcelle d'auxerrois de l'Auenweg, entre Ingersheim et les premiers vergers de Sigolsheim, Rémy Wessang, président de la coopérative, aurait préféré faire le plein, soit 80 hl/ha. « Deux tiers de la récolte ont été touchés par le gel. » Les seaux de la douzaine de vendangeurs se remplissent à la vitesse grand V. Les grappes sont peu nombreuses, mais les baies sont grosses et saines. Le vigneron qui affiche une bonne quarantaine de millésimes au compteur n'a « pas encore pris le pli des récoltes précoces. Je crois avoir vendangé le 25 août 2011. Mais moi, je suis habitué à vendanger en bottes, veste, avec de l'eau chaude pour se laver les mains et le petit feu pour se réchauffer ! », sourit le vigneron. « Nous allons rentrer des jus affichant 30 °C ; heureusement que nous sommes équipés d'un système de refroidissement de 2 °C par heure », en sachant que l'opération de débouillage statique s'effectue sur des moûts à 10 ou 11 °C, souligne

Nicolas Garde. À l'entrée de la vallée de Munster, des vigneron ont commencé aussi à récolter des pinots auxerrois et gris, « là où il y a eu des problèmes de gel », précise Michel Lihmann, œnologue de la cave de Turckheim. Ici comme ailleurs, les professionnels font le même constat : le niveau des acidités est bien plus haut qu'en 2015. « La synthèse des acidités [malique et tartrique, NDLR] s'effectue avant la véraison, explique Guillaume Arnold, technicien au Civa (Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace). Physiologiquement, les acidités sont plus élevées que la normale. Les températures en août ont été somme toute normales. Il y a donc eu moins de dégradation des acidités. Comme la récolte est précoce, il n'est pas surprenant d'avoir des niveaux d'acidités plutôt élevés. » C'est encore plus vrai dans les secteurs touchés par le gel : moins de charge par pied pour une surface de feuillage importante, voilà que la vigne se sent pousser des ailes... »

JEAN DANIEL KIENTZ



JEAN GEILER

Journal l'Alsace-25 Août 2017

« Des vendanges sur le mode vacances d'été »



On n'a jamais vendangé aussi tôt en Alsace

Dans les parcelles de vigne à Ingersheim, Scherwiller ou Turkheim, les premiers coups de sécateur ont été donnés hier matin. Les degrés d'alcool potentiel ont surpris les viticulteurs, qui auraient même pu démarrer les vendanges plus tôt. // NOS REPORTAGES EN PAGE 32

Hier, c'était l'ouverture des vendanges sur les parcelles de crémant de la cave viticole Jean Geiler à Ingersheim. Photo: L'Alsace/Hervé Kieffer

32 | Région

VENDREDI 25 AOÛT 2017 | L'ALSACE |

| VITICULTURE |

Des vendanges sur le mode vacances d'été

Dans des parcelles de vigne à Ingersheim et à Turkheim, les premiers coups de sécateur ont été donnés hier matin. Les degrés d'alcool potentiel ont surpris les viticulteurs qui auraient pu même démarrer les vendanges plus tôt.

Jean Daniel Kientz

Au quel n° 1 de la cave Jean Geiler à Ingersheim, les premiers tracteurs font leur apparition vers 9 h. Dans les bottes jaunes, les pinots auxerrois tiennent entre 10,8 et 11,8 degrés d'alcool potentiel – c'est déjà beaucoup pour des raisins destinés à la production de crémant exigeant deux fermentations alcooliques dont la dernière en bouteille. À la cave Geiler, l'hallali a été sonnée la veille du 21 août : les coopérateurs ont été invités par SMS à écouter leurs congés pour être à pied d'œuvre en début de semaine.

Des maturités qui s'envolent

Hier, entre 30 et 50 coopérateurs ont rallié l'entrée du vendangeoir, rue Clémenceau. « L'embarquement a été rapide, relève Pascal Keller, directeur, et Nicolas Garde, enologues de la cave vinicole ingersheimoise (175 vignes, 400 ha). Nous avons fait d'autres prélèvements lundi dans différents secteurs, les maturités se sont envolées : un degré en une semaine alors que d'habitude il faut entre sept et dix jours. »

Dans la parcelle d'auxerrois de l'Auenweg, entre Ingersheim et les premiers vergers de Sigolsheim, Remy Wessing, président de la coopérative, aurait préféré faire le plein, soit 80 hl/ha. « Deux tiers de la récolte ont été touchés par le gel », les sœurs de la douzaine de vendangeurs se remplissent à la vitesse grand V. Les grap-



Pour une fois, l'ouverture des vendanges correspond à la réalité sur le terrain : ici la récolte de pinot auxerrois dans une parcelle de Remy Wessing, président de la cave viticole Jean Geiler à Ingersheim. Photo: L'Alsace/Hervé Kieffer

ou 11 °C, souligne Nicolas Garde.

Des « acidités plus élevées que la normale »

pes sont peu nombreuses, mais les baies sont grosses et saines. Le vigneron, qui affiche une bonne quarantaine de millésimes au compteur, n'a « pas encore pris le pli des récoltes précoces. Je crois avoir vendangé le 25 août 2011. Mais moi, je suis habitué à vendanger en bottes, en vrac, avec de l'eau chaude pour se laver les mains et le petit feu pour se réchauffer ! », sourit le vigneron. « Nous allons rester des heures à 30 °C. Heureusement que nous sommes équipés d'un système de refroidissement de 2 °C par heure », en sachant que l'opération de débouillage statique s'effectue sur des moûts à 10

technicien au Civa (Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace). Physiologiquement, les acidités sont plus élevées que la normale. Les températures en août ont été somme toute normales. Il y a donc eu moins de dégradation des acidités. Comme la récolte est précoce, il n'est pas surprenant d'avoir des niveaux d'acidité plutôt élevés. » C'est encore plus vrai dans les secteurs touchés par le gel : moins de charge par pied pour une surface de feuillage importante, voilà que la vigne se sent pousser des ailes !

PLUS WEB Notre vidéo et nos photos sur le site internet : www.lalsace.fr



Une nouvelle vendange aoûtienne

Les maturités étant déjà bien élevées pour des raisins destinés au crémant, les premiers vendangeurs ont fait leur apparition dans les secteurs précoces, comme à Ingersheim et l'entrée de la vallée de Munster, à Turkheim. Une nouvelle récolte historiquement précoce, comme ce fut le cas en 2011 (lire aussi notre reportage p. 32).



Chef Jean-Marc Chaz, coopérateur à la cave de Turkheim, se déballe les vendanges sur le plus gros cépage du pinot. À gauche : l'habillage du 21 août 2015. Photo: L'Alsace



Les vendanges se déroulent sous l'œil attentif de Nicolas Garde, enologues de la cave viticole Jean Geiler, qui ont vu passer de nombreuses vendanges de pinot auxerrois et de pinot noir. Photo: L'Alsace



Le directeur de la cave Geiler, Pascal Keller, et l'enologue Nicolas Garde, ont alerté les coopérateurs dès le 20 août de l'immensité des maturités. Photo: L'Alsace



Dans une parcelle de Remy Wessing, président de la cave viticole Jean Geiler, au lieu-dit Auenweg, à Ingersheim, les vendanges ont débuté hier matin. Photo: L'Alsace/Hervé Kieffer



L'arrivée des premiers raisins au quai n°1 de la cave viticole Jean Geiler d'Ingersheim, hier matin. Photo: L'Alsace

CAVE JEAN GEILER, 45 rue de la République, F-68040 INGERSHEIM
 ☎ +33 (0)3 89 27 90 27 email: vin@geiler.fr web : www.geiler.fr

Alsace - Ingersheim



JEAN GEILER

Magazine Marmiton–Septembre Octobre 2017

Page 116 : « Des Bons plans pour des blancs »

Des (bons) plans pour les blancs

Le Magazine Marmiton a sélectionné le Gewurztraminer Grand Cru Hengst 2015 de la Cave Jean Geiler pour proposer à ses lecteurs « des bons plans pour les blancs ».

Un bouquet intense, des arômes de fruits compotés, de fruits confits, une bouche opulente et douce avec une belle fraîcheur : Marmiton conseille ce vin avec un foie gras ou un Munster, mais aussi sur de la cuisine exotique !

Rendez-vous en page 116 !



ALSACE
Gewurztraminer grand cru Hengst 2015 Jean Geiler.
Son bouquet intense mêle des arômes de fruits compotés, fruits confits et fruits secs. Sa bouche est opulente et douce, puissante et persistante avec une belle fraîcheur. Il accompagne un foie gras ou un munster, mais aussi avec bonheur cuisine exotique, curry, canard à l'orange...

Prix: 8,95 € [Casino]

116

• • • • • marmiton • • • • •

Alsace - Ingersheim

VINS & CREMANTS D'ALSACE



JEAN GEILER

Vidéo « 1 Minute Wine School »
Fine Vintage, James Cluer



James Cluer, de la société Fine vintage, est l'un des 300 « Master of Wine » dans le Monde. Dans cette vidéo, il analyse 3 cépages typiques alsaciens : le Riesling, le Pinot Gris et le Gewurztraminer. Tous trois sont issus de lieu-dit et terroirs sublimant ces dits-cépages. James Cluer a choisi le Riesling Inspiration Terroirs de la Cave Jean Geiler : un vin sec, racé et typiquement alsacien.

Lien de la vidéo : <https://twitter.com/twitter/statuses/918212967228776448>

CAVE JEAN GEILER, 45 rue de la République, F-68040 INGERSHEIM
☎ +33 (0)3 89 27 90 27 email: vin@geiler.fr web : www.geiler.fr

Alsace - Ingersheim