



PRESENTATION DU DOMAINE

La famille Ruhlmann est installée à Dambach-la-Ville depuis 1688. C'est au début des années 1970, que Jean-Charles Ruhlmann et sa compagne, Marthe, se consacrent entièrement à la culture de la vigne. L'exploitation familiale s'est agrandie avec la génération suivante, André et Laurence Ruhlmann, Christine et Jean-Victor Schutz.

En Alsace, entre Strasbourg et Colmar, l'entreprise cultive une cinquantaine d'hectares sur cinq communes autour de Dambach-la-ville et vinifie en plus soixante-dix hectares en provenance des vigneronns voisins.

La variété des terroirs, du granit au grès en passant par le volcano-sédimentaire, permet l'élaboration d'une grande variété de vins blancs, vins rouges, des grands crus (Frankstein et Muenchberg) mais aussi des crémants.

L'entreprise familiale est aussi un des **pilliers de la cave des Hospices de Strasbourg**.

La dernière génération composée de Jacques-Emile et Louise-Anne RUHLMANN, Thomas et Antoine SCHUTZ, s'est lancée dans l'aventure de vouloir élargir la gamme alsacienne et a décidé d'intégrer le Château Valmont, un domaine d'une trentaine d'hectares dans les Corbières situé à Peyriac-de-Mer, à 10min au sud de Narbonne.

De plus, dans une volonté de se tourner vers une agriculture durable, le domaine dans les Corbières s'est converti en agriculture biologique et l'exploitation alsacienne a suivi le pas.



LA CULTURE DE LA VIGNE SUR LES DIFFERENTS TERROIRS

A Dambach-la-ville et sur les cinq communes aux alentours, on retrouve une diversité des sols. Du granit au grès, en passant par l'argile et le sablonneux, cette variété de terroirs permet l'élaboration de vins d'exception.

La densité de plantation est d'environ 6500 pieds à l'hectare et la taille se fait en guyot double pour le vignoble alsacien avec une vingtaine de yeux francs par pied. Le rendement est de 65 hectolitres à l'hectare.



A Valmont dans les Corbières, la densité de plantation est de 5000 pieds à l'hectare et plusieurs techniques de taille sont utilisées. Le guyot simple sur les Syrah, en gobelet pour les vieux Carignan et en cordon pour le reste des cépages (mourvèdre, grenache et les blancs, à savoir, roussanne et grenache blanc), tout en gardant que huit yeux francs par pied. Le rendement s'élève à 48 hectolitres à l'hectare pour le domaine des corbières.

A la fin de l'automne, nous apportons de l'engrais organique (certifié en agriculture biologique) ainsi que du compost afin d'enrichir les sols.

Au printemps, nous travaillons le sol un rang sur deux ce qui permet de l'aérer, de favoriser l'infiltration de l'eau et de diminuer la pousse des mauvaises herbes.

Pour les grands crus et autres vignes présentant de fortes pentes, nous laissons le sol tel quel.

Le désherbage se fait mécaniquement pour nos vignes en agriculture biologique et en conversion vers l'agriculture biologique à l'aide d'un intercep qui coupe l'herbe entre chaque pied. Aussi, nous déstabilisons les racines des mauvaises herbes grâce aux disques émotteurs.

Ensuite, nous épamprons les vignes manuellement.

Malgré sa rusticité, la vigne est sensible, surtout à partir de la période de bourgeonnement. Il faut impérativement la protéger des maladies provenant des champignons telles que le Mildiou et l'Oïdium ou encore des insectes tels que les cochenilles.

Pour prévenir ces maladies, nous utilisons des traitements certifiés en agriculture biologique mais aussi des extraits de plantes. Nous répandons de la tisane d'orties et de prêle afin de renforcer l'immunité de la vigne. Aussi, nous utilisons un extrait d'agrumes afin de sécher les éventuels champignons sur la vigne. Ceci nous permet de réduire l'utilisation du cuivre, même si ce dernier est autorisé en agriculture biologique.

Pendant l'été, nous palissons la vigne avec des baladeurs inox que l'on relève manuellement et nous ajoutons une ficelle uniquement sur le vignoble alsacien avec des agrafes à base de sarments.

Le rognage se fait mécaniquement dans le vignoble et manuellement dans les grands crus.

Enfin, les vendanges se font manuellement pour les crémants, nos parcelles dans les coteaux, les grands crus et les vendanges tardives. Pour le reste, une machine à vendanger vient aider les vendangeurs.

LA VINIFICATION, LE LIEN ENTRE LE TERROIR ET LE VIN

Les travaux de vinification démarrent avec le pressurage. Nous travaillons un maximum par gravité pour éviter la trituration ce qui permet de préserver les arômes.

Nous sommes équipés de plusieurs pressoirs dans le but de presser chaque cépage à part.

Pour la fermentation alcoolique (transformation des sucres en alcool), chaque cuve est équipée d'un système de refroidissement qui permet de maintenir la température autour de 18°C. Pour la fermentation Malo-lactique, nous laissons faire la nature... Au vin d'en décider.

Les vinifications sont toujours opérées par cépage et par parcelle afin d'obtenir la meilleure qualité possible de chaque terroir.

En Alsace, le pinot noir se distingue des vins blancs par une macération. Le remontage se fait quotidiennement pendant quinze jours et l'élevage se fait en cuve inox et dans de vieux foudres centenaires en bois, ce qui améliore les arômes grâce à la micro-oxygénation. Les barriques (bordelaises et demi Muid) sont utilisées pour des cuvées particulières comme le pinot noir barrique et le Crémant Extra Brut respectivement.

Pour le domaine dans les Corbières, la macération se fait en cuverie béton par cépage et par parcelle. L'assemblage ne se fait qu'à la fin, avant la mise en bouteille. Le remontage se fait avec et sans aération afin de développer levures et arômes tout en évitant l'oxydation. La fermentation Malo-lactique se fait en cuve inox pour la cuvée Aventure et en barrique pour la cuvée Signature.

