



AOC Alsace

Strangenberg Rouge 2017 - DOMAINE RIEFLE

Terroir: Calcaire ferrugineux

Exposition: Sud

Âge moyen de la vigne: 40 ans

Densité de plantation: 5000 pieds/ha

Type de viticulture: certification BIO en cours

Achats "sur pieds" et achats "en primeur"

Quel est le principe de cette pratique commerciale ?

Pour les achats « sur cep » :

L'amateur-œnophile fait confiance à son vigneron pour lui réserver un certain nombre de Grands Vins, avant même la vendange du millésime en question.

Cette tranche ne s'applique que pour des Grands Vins produits dans les Appellations Alsace Grand Cru Zinnkoepflé, Alsace Grand Cru Steinert et le lieu-dit Strangenberg (vin rouge)

Certaines années exceptionnelles, nous faisons le choix de revendiquer l'intégralité d'une ou de plusieurs cuvées de Grand Cru Zinnkoepflé en Vendange Tardive.

Si tel est le cas, l'offre en primeur sera actualisée après les vendanges, avec l'ajout de cette/ces cuvée(s) au tarif vendange tardive, plus élevé.

Cette différence de prix à la hausse sera en faveur des personnes qui auront commandé leurs primeurs avant les vendanges au tarif « sur pieds »

Les personnes ayant réservé du Grand Cru Zinnkoepflé mais ne souhaitant pas recevoir de Vendange Tardive, pourront recevoir leur vin dans un millésime antérieur.

Pour les achats « en primeurs »

Le principe est identique que précédemment, mais cette tranche est proposée après les vendanges. Elle porte donc sur des vins qui sont en cours de vinification. Cette tranche s'enrichit donc des Vendanges Tardives et Sélection de Grains Nobles qui ont pu être obtenues.

La qualité « Vins de Glace » vient également compléter les appellations précédentes. Dans les deux cas, les vins sont livrables entre 12 et 18 mois environ après la récolte, selon les contraintes techniques et légales de l'Appellation d'Origine Contrôlée et des mentions VT et SGN.

Quel est votre intérêt dans l'achat sur cep ou en primeur ?

L'amateur-œnophile paye ses bouteilles en avance, ce qui finance bien entendu une partie du cycle technique de production du vigneron. A son bénéfice, et pour compenser le risque qu'il prend, l'amateur aura accès à des Grands Vins à un tarif bien plus attractif que celui du prix public final (15 à 32%) et surtout il aura un accès garanti à des cuvées dont la production pourra être confidentielle. (Par exemple Zinnkoepfle 2011 SGN Riesling : 180 bouteilles de 50 cl produites)

Cette forme d'achat est intéressante en prévision de la célébration d'événements festifs de la vie (année de naissance, mariage etc...) ou tout simplement pour acquérir un fond de cave de grands vins de garde à moindre coût.

Quels sont vos risques ?

Il est clair que la vigne est sujette aux aléas climatiques. Cependant les progrès techniques et le réchauffement climatique limitent considérablement le risque de petites années. Depuis 1980, il y a par décennie, 2 à 3 grands millésimes et 6 à 7 bons millésimes. Les millésimes moyens se limitent à 1 ou 2. Les cas de force majeure par destruction totale par la grêle ou le gel sont rarissimes et se limitent à pas plus d'un cas par génération.

Quels sont vos garanties?

Il s'agit avant tout d'une relation de confiance entre l'amateur-œnophile et son vigneron.

L'idée pour un client d'acheter un vin en avance, sans l'avoir dégusté, implique qu'il a toute confiance dans la qualité et la réputation du vigneron. Il n'y a aucun souci à se faire sur ce plan. En effet, la qualité des terroirs de Seppi Landmann, combiné au savoir faire du Domaine Rieflé-Landmann vous donne l'assurance de disposer de grands vins de classe internationale à la sortie. Les nombreux guides d'achat en témoignent.

En cas de destruction de la récolte par force majeure, l'investissement est reporté d'une année ou vous avez la possibilité d'obtenir un millésime antérieur.