

CLEEBOURG

Razón Social

Coopérative Viticole de Cléebourg, Rott, Oberhoffen et Steinseltz
www.cave-cleebourg.com

Dirección

Route du Vin - 67160 CLEEBOURG

EN ESPAÑA

DIRECT BODEGA

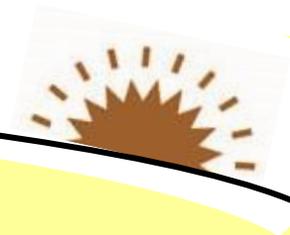
www.directbodega.com

info@directbodega.com

Madrid (España)



La Historia



Los viñedos de **Cléebourg** se mencionan por primera vez, en escritos del **año 745**, dando noticia de una donación de tierras y viñedos al monasterio benedictino de **Wissembourg**.

La viticultura se practicaba ya mucho antes, desde la época galo-romana.

Se citan los **vinos de Cléebourg**, en **1497** y en textos de historia natural de **1551** se habla del gran cultivo en **Cléebourg de la uva "Schwarz Lampers"**, también llamada **malvasía**.

En **1899** la superficie total de viña era de **66 ha**.

Al principio de la **segunda guerra mundial**, con **350 ha.**, se inicia en la zona una total devastación, no hubo vendimias desde 1939, y durante la ocupación.

En **1942** se inicia la recuperación con la replantación de viñedos, con muchas adversidades y problemas de mano de obra. No se alcanzarán las **60 ha.** hasta el fin de la guerra.

La primera vendimia tras la Liberación en 1945, se realizó con medios reducidos por la guerra.

En mayo de **1946** se crea la **Cooperative Viticole de Cléebourg, Oberhoffen, Rott y Steinseltz**.

Entre sus primeros objetivos en los años siguientes: la concentración parcelaria y la replantación.

Las primeras cubas se llenaron en el otoño de **1947**.

En **1962** obtiene la **calificación AOC** para todos sus vinos

Desde entonces, modernización de los medios de producción, de la bodega, de las viñas y de la vinificación de vinos de gran nivel y muy apreciados



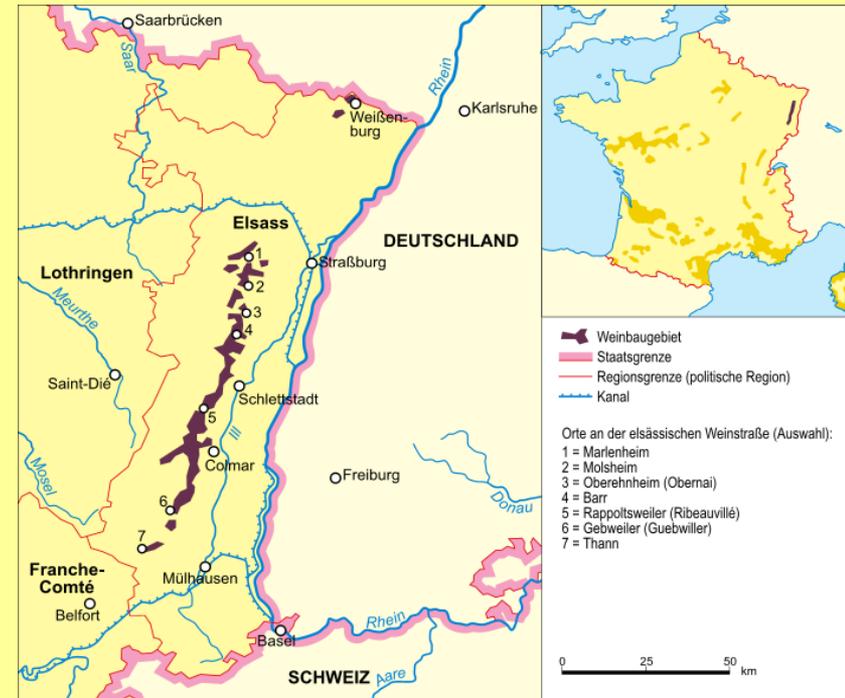
La propiedad vitícola



Situada en **Alsacia**, en el **Bajo-Rhin**, al norte de Strasbourg, lugar afianzado en la autenticidad de la tradición alsaciana.

Su localización en el corazón del **Parc Naturel Régional des Vosges du Nord**, reserva de la biosfera mundial, permite a sus viñas desarrollarse en óptimas condiciones, lejos de toda polución.

La propiedad tiene **203 ha.** en apelación **AOC Alsace**, que incluye **la totalidad de las superficies** de viñas plantadas en las laderas de los pueblos: **Cléebourg, Rott, Oberhoffen, Steinseltz, Riedseltz Wissembourg**

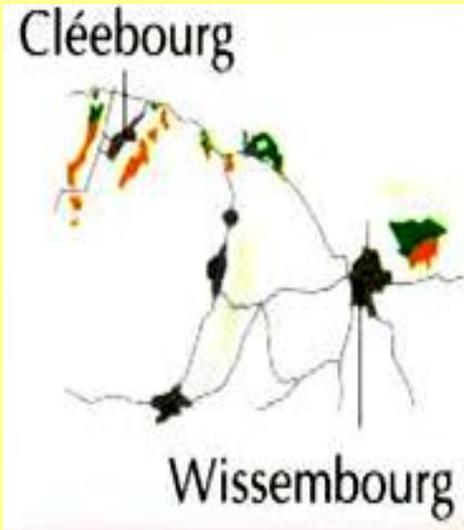
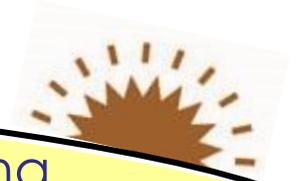


Año tras año, desde hace siglos, la madre naturaleza hace maravillas en estas laderas del norte de Alsacia. Lluvias y aguaceros, sol velado o radiante, frío vivo y seco, calor estival, blancas heladas, luz blanquecina o directa, se alternan para permitir que estos **terruños, los más septentrionales de Alsacia** produzcan lo mejor de ellos, vinos expresión de sus terruños y sus gentes. Suelos, en los **Vosges del Norte**, hechos para producir vino.



Los Terruños

La propiedad goza de gran **diversidad geológica de terruños**, aportando a las uvas, una expresión característica que les va muy bien.



Arcillo- margoso

**Complejidad
aromática
del Riesling**

**Buena guarda
del Pinot blanc,
Pinot gris y
Gewurztraminer.**



Margo- arenoso

**Vivacidad, afrutado,
Complejidad
aromática y cuerpo
en general.**

**Expresión elegante y
gran finura
del Riesling y
Gewurztraminer.**



Limo arcillo- calcáreo

**Expresión mineral
y vivaz en general.**

**Muy buena
acidez del
Riesling
y de los Pinots.**



Geología de los Terruños de Cléebourg
y Wissembourg (Région Alsace)

LA VINIFICACIÓN



Cuévano de vendimiar
Prensas neumáticas

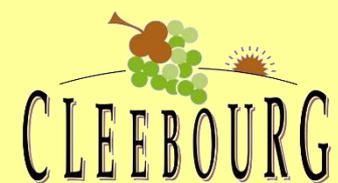
Análisis por

Infra-Rojos

Filtro rotativo

Filtro tangencial

Cubas de inox



Las instalaciones están dotadas de equipos de última generación que contribuyen a la modernización de la bodega.

Sala de cubas inox y Sala de barricas

206 CUBAS

Con
capacidad
total de

33.074 hl.

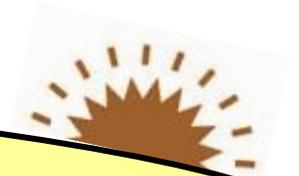


Desde hace más de quince años en la propiedad se vinifica con **Pinot Noir y Pinot Gris en barricas**.

La sala de barricas acoge actualmente **70 barricas** que se renuevan por turnos todos los años.



LOS CRÉMANTS



Francia es el mayor productor de vinos efervescentes : Champagne, Crémant y Espumoso.

Un **CRÉMANT** es un vino espumoso francés obtenido por **método tradicional** en la zona geográfica de una denominación de origen concreta. Existen así crémants de Loira, de Borgoña, de Burdeos y de Alsacia. La producción de cada uno de ellos debe respetar el pliego de condiciones aprobada por decreto del INAO, propio de cada región.

La producción de crémants AOC en Francia se reparte entre: Alsacia (*Alsace*, 49% del mercado en 2006): AOC Crémant d'Alsace, Borgoña (*Bourgogne*, 20%), Loira (*Loire*, 18%), Limoux (6%), Jura (5%) y Burdeos (*Bordeaux*, 2%)

Es **Julien Dopff** en El Molino de **Riquewihr**, el primer viticultor alsaciano que adoptó el **método de champanización** del vino blanco después de haber asistido a una demostración de descorche de champán en la **Exposición Universal de París en 1900**. Comercializó el "Champagne Dopff" después de una estancia de tres años en Épernay.

Obtuvo el reconocimiento como **AOC el 24 de agosto de 1976**

Elaboración de los Crémants de Alsacia

Para su elaboración se usa el **método tradicional** (fermentación en botella). Este método idéntico al del champagne, le aporta su delicada efervescencia.

El crémant de Alsacia ha pasado a ser el líder incontestado del vino espumoso francés, después del champagne.

En su mayor parte se hace con uvas **pinot blanc**, pero también puede contener pinot gris, riesling, pinot noir, auxerrois y chardonnay.

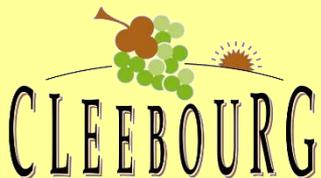
El crémant rosé *d'Alsace*, se hace exclusivamente con uvas pinot noir.

Las uvas destinadas a la elaboración de los vinos que llevan el nombre "**AOC Crémant d'Alsace**" se vendimian **15 días antes** de los destinados a los vinos que llevan las denominaciones "AOC Alsace" y "AOC Alsace Grand Cru", **para tener una mayor acidez**.

Como para el champán, **la cosecha se efectúa manualmente**, estando prohibida la máquina de vendimiar.

12 meses de crianza

1/3 de vinos de reserva



La Toma de Espuma y el Removido del Crémant



La bodega produce cada año **250.000 botellas de Crémant d'Alsace** con uvas **Auxerrois, Pinot Gris y Pinot Noir**.

La toma de espuma dura un **mínimo de 15 meses**.

El removido del crémant se hace automáticamente en **12 giro-palettes**. La operación dura de **4 a 5 días**. Periodo en que las botellas giran cada 30 minutos.





CLEEBOURG



Crémant d'Alsace Auxerrois Bio

VIN BIO FR BIO 01

Pinot Blanc Auxerrois



Lugar de Producción : Región Vitícola de Cléebourg en Alsacia - Francia

Municipios: Cleebourg-Rott-Steinseltz.Wissembourg-Oberhoffen-Riedseltz

Varietales: 100 % Auxerrois. Uva de Agricultura Biológica

Apelación : AOC Crémant d'Alsace

Suelo: De arcilla y limo

Prácticas de cultivo: Control de rendimientos.Trabajo del suelo y control razonado de tratamientos.
Gestión respetuosa a la Tierra, al Hombre y al Medioambiente
Respeto a las normas que con precisión y rigor controlan la Agricultura Biológica

Vinificación : Según Método de Champagne tradicional. Vendimias manuales en depósitos inferiores a 50 Kg.

Selección rigurosa. En impecable estado sanitario. Respeto a la integridad de la uva durante el traslado a la prensa.

Prensado lento y respetuoso con la vendimia. Desfangado en frío.

Fermentación alcohólica en cubas termostreguladas. Segunda fermentación en botella, obteniendo una presión de 5.5 Bares.

Crianza sobre lías un mínimo de 12 meses. Degüelle con añadido de licor de expedición.

Certificación : Vino Bio, Certificado por Ecocert FR-BIO-01

Análisis :

Alcohol % : 11,3%

Dosificación: 8 g/L

Acidez Total g/l H2SO4 : 4,5

Degustación :

Capa : De color amarillo dorado y de buena nitidez, con una persistente efervescencia de apreciables burbujas finas y regulares.

Nariz: De gran intensidad, marcada por notas a brioche, mandarina y pera.

Boca: Elegante y equilibrado en aromas, sutilmente acentuados por una acidez fina y de persistencia aromática.

Con amplitud y notas afrutadas a melocotón de viña.

Maridaje: Consumirlo preferentemente en aperitivos y en postres.

Temperatura de Servicio : Servir frío entre 6°C y 8° C.

LOS VINOS TRANQUILOS

El **VIÑEDO ALSACIANO** es uno de los más antiguos de Francia. En el **año 589** Gregorio de Tours elogia el viñedo de Marlenheim.

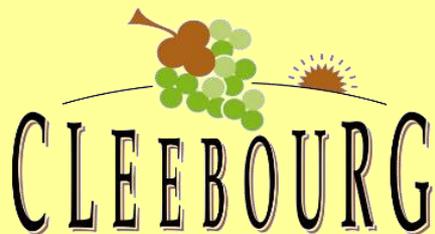
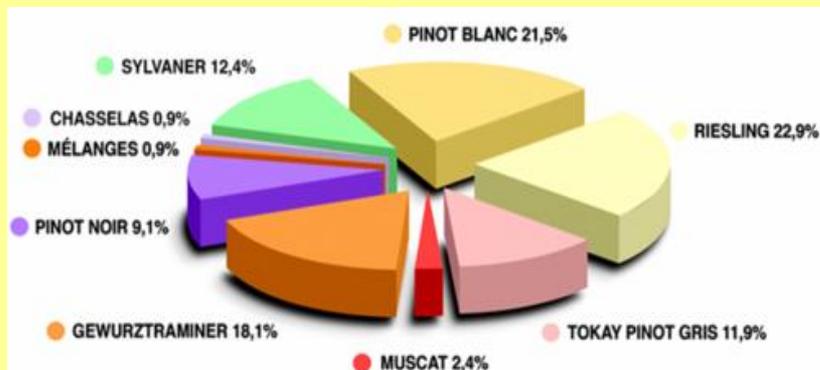
En el **año 1400**, con **430 pueblos vitícolas**, el vino de Alsacia, blanco y tinto, ya era uno de los más reputados y caros de Europa. Guerras y plagas han diezmando las viñas entre 1870 y 1918. Alemania apoyó la cantidad en detrimento de la calidad. Tras la Segunda Guerra Mundial los estilos de vino en Alsacia y Alemania se distanciaron, pues los vinos alsacianos permanecen plenamente fermentados, esto es, secos, en gran medida a que pretendían su maridaje con comida. Poco después Alsacia experimentó también un impulso hacia una calidad superior, lo que llevó a que se le reconociera el estatus "**Appellation d'origine contrôlée "AOC en 1962**". Recientemente, la diferencia entre Alsacia y Alemania ha disminuido, puesto que los vinos alemanes se han hecho más secos y más poderosos, mientras que muchos vinos alsacianos se han hecho más dulces; los vinos de cosecha tardía y estilo vino de postre han sido "redescubiertos" en Alsacia desde que las denominaciones VT (Vendimias Tardías) y SGC (Selection Grains Nobles) se introdujeron en 1983.

Estilos de vino

Alsacia produce, principalmente, vinos blancos, tanto secos como dulces, que se elaboran con variedades viníferas aromáticas. Los vinos alsacianos más característicos son aromáticos, florales y especiados. Puesto que rara vez tienen aromas a barril de roble, tienden a tener un **carácter varietalmente muy puro**. Tradicionalmente, todos los vinos de Alsacia eran secos y con acidez, lo que los diferenció de los alemanes haciéndose con las mismas variedades, pero la ambición por producir vinos con un carácter más intenso y frutal ha llevado a muchos productores a elaborar vinos que contienen algo de azúcar residual, para respetar la identidad de lo que cada año ofrece la naturaleza, no perjudicar lo esencial de la paleta aromática del vino y según las características de cada cosecha, dando paso a un carácter frutal variable y abierto a **notas de frutas tropicales** antes ausentes en los **vinos alsacianos**.

Encontramos más azúcar residual en los vinos gewürztraminer y pinot gris, que alcanzan un mayor grado de contenido de azúcar al madurar, que en el riesling, muscat o sylvaner. Normalmente hay un "estilo de la casa" en lo que se refiere al azúcar residual, esto es, algunos productores sólo elaboran vinos totalmente secos, excepto en lo que se refiere a los vinos tipo estilo de postre.

15.300 ha. repartidas por variedades:



Vinos Premiados

Vinos envejecidos en barricas

Vinos de Pago

Vinos de la Confrérie

Vendimias Tardías





Lugar de Producción : Región Vitícola de Cléebourg en Alsacia-Francia

Municipios: Cléebourg-Rott-Steinseltz. Wissembourg-Oberhoffen-Riedseltz

Millésime : 2014

Varietales: 100 % Riesling

Apelación : AOC vin d'Alsace

Suelo: Arcillo-margoso y Margo-arenoso.

Prácticas de cultivo: Control de rendimientos. Trabajo del suelo y control razonado de tratamientos.

Vinificación: Selección de las uvas durante la vendimia. Prensado lento y respetuoso con la vendimia.

Desfangado en frío. Fermentación alcohólica en cubas termorreguladas.

Análisis :

Alcohol % : 12.44%

Azúcar residual g/l : 6.18

Acidez Total g/l H2So4 : 5.2

Degustación :

Capa : De color amarillo pálido con ligeros reflejos dorados. Nítida y brillante.

Nariz: Es fino y característico de la varietal, envuelto de elegantes aromas a melocotón y cáscara de limón.

Boca: Dotado de un inicio franco y aromático con notas a pera y albaricoque, desvelará enseguida ser amplio, concentrado y estructurado por una fina acidez que subraya el largo final con notas destacadas a limón confitado.

Maridaje: Ideal con pescados, mariscos, carnes blancas, caracoles, quesos diversos de cabra...

Temperatura de Servicio: Servir frío entre 8°C y 10°C.

Conservación: Puede ser degustado desde este momento, pero seguirá mejorando en bodega al menos durante los próximos 6 a 8 años.

Distinciones : « Medalla de Oro » en el Concours des Grands Vins d'Alsace. Colmar 2015
« Sigillé de la Confrérie St Etienne » (Sello de calidad)



Lugar de Producción : Región Vitícola de Cléebourg en Alsacia-Francia

Municipios: Cléebourg-Rott-Steinseltz. Wissembourg-Oberhoffen-Riedseltz

Millésime : 2013

Varietal: 100 % Gewurztraminer

Apelación: AOC Vin d'Alsace

Suelo: De arcilla y limo

Prácticas de cultivo: Control de rendimientos. Trabajo del suelo y control razonado de tratamientos

Vinificación : Selección de las uvas durante la vendimia.

Prensado lento y respetuoso de la vendimia. Fermentación alcohólica en cubas temporreguladas

Análisis :

Alcohol % : 13.2%

Azúcar residual g/l : 16.2

Acidez Total g/l H2So4 : 3.83

Degustación :

Capa: De color amarillo con constantes reflejos dorados. Nítida y brillante.

Nariz: Expresiva, muy característica de esta varietal, ofrece aromas a frutas exóticas y a rosas.

Boca: Este Gewurztraminer, con clase y elegancia aromáticas, es en boca envolvente, presentando un equilibrio perfecto de plenitud y de asombrosa longitud con notas afrutadas a litchis

Maridaje: Vino de aperitivo. Excelente con la cocina asiática.

Degustar también con quesos añejos y fuertes, o con platos dulces.

Temperatura de servicio : Servir frío entre 8°C y 10°C.

Conservación: Puede ser degustado desde este momento, pero seguirá mejorando en bodega al menos durante los próximos 5 años.

Distinciones : « Medalla de Oro » en el **Concours des Grands Vins d'Alsace. Colmar 2014**
« Sigillé de la Confrérie St Etienne » (Sello de calidad)



Lugar de Producción: Región Vitícola de Cléebourg. Alsacia - Francia
Procedente de parcelas seleccionadas en Ban de Cleebourg, municipio perteneciente a Cave de Cléebourg

Superficie: 5.43 hectáreas
Altitud: 200-400 m
Ladera con exposición Sur

Millésime : 2013

Varietal: 100 % Pinot Gris

Apelación: AOC Vin d'Alsace

Suelo: De arcilla y limo, ideal para el perfecto desarrollo del Pinot Gris

Prácticas de cultivo: Control del rendimiento, limitado a 68 hectólitros por hectárea. Trabajo del suelo, control razonado de tratamientos e inspección de parcelas por la Comisión Técnica durante el verano para validación de condiciones AOC Alsace.

Vinificación : Selección de las uvas durante la vendimia. Vendimias manuales. Prensado lento y respetuoso de la vendimia
Fermentación alcohólica en cubas termostreguladas.

Producción: 10.000 botellas

Análisis :

Alcohol % : 13 %

Azúcar residual g/l : 9,9

Acidez Total g/l H2SO4: 3.93

Degustación :

Capa: De un brillante color amarillo con constantes reflejos dorados.

Nariz: Con intensa nariz, liberando agradables aromas a frutas con notas a pan tostado.

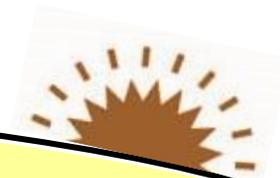
Boca: Estructurado y elegante, este Pinot Gris ofrece en boca sabores de sobosque con notas tostadas ya descubiertas en nariz.
Se percibe, en su final, un sutil frescor que dota a este vino de un armonioso equilibrio y una remarcable persistencia aromática.

Maridaje: Este vino acompaña desde el aperitivo y marida perfectamente con platos de pescado en salsa, y con los de aves de caza y corral.

Conservación: Puede ser degustado desde este momento, pero su potencial de guarda permite entrever un excelente envejecimiento durante los siguientes 6 años.



Vinos distinguidos con el « Sigille des vins d'Alsace » por la Confrérie Saint Etienne



Los orígenes de la Confrérie Saint Etienne se remontan al **s. XIV**. Por impulso de insignes miembros desde 1947 renueva y da la forma y objetivos que hoy se conocen: hacer conocer y apreciar los vinos de Alsacia. En 1973, se establece en el **castillo de Kientzheim**, cerca de Kaysersberg

Para valorar los vinos que encarnan a la vez la calidad y la tipicidad de las uvas de Alsacia, La Confrérie ha creado en **1957** un concurso muy exigente, el **Sigille des vins d'Alsace**.

Los vinos distinguidos con este sello rojo lo pueden incorporar a sus etiquetas y entrar en la Enoteca de su castillo que ya cuenta con 60.000 botellas, y donde se conservan tesoros como la famosa colección Méquillet, 200 botellas de vinos de Alsacia que fueron salvadas milagrosamente de las dos guerras mundiales, con sus millésimes desde 1834 hasta 1937.

Cada año La Confrérie en dos ocasiones emite sus etiquetas Sigille de vinos de Alsacia. Los vinos admitidos en este concurso **deben ser millésimes embotellados** de dos añadas anteriores, mínimo. Son catados a ciegas por el jurado de miembros que son viticultores y expertos. Los vinos han de responder a estrictas exigencias de tipicidad y de calidad, pudiendo pasar test en laboratorio para verificar sus características técnicas. Los vinos que reciben este sello entran en la historia: figuran con 12 botella en la Enoteca de la Confrérie que ya cuenta con **60.000, los mejores vinos de cada millésime.....**

El Palmares de Sigillés se publica cada año con el detalle de los vinos galardonados y es una verdadera guía para profesionales y particulares



Los clientes de CLÉEBOURG



La propiedad realiza el **40% de sus ventas en la bodega**, espacio acogedor y profesional que tiene una fiel clientela. Cada año la bodega acoge en torno a **60.000 visitantes**. Disponemos también de una gran presencia en **restauración (20%)**, y desde luego, en muchos **restaurantes con estrellas** en la región.

