

## COMMANDE A EXPÉDIER A :

Nom et prénom : .....

.....

N° : ..... Rue : .....

Code Postal : .....

Ville : .....

Tél. : .....Obligatoire pour livraison

Email : .....

Date : .....

Signature

ADRESSE DE FACTURATION, si différente :

.....

.....

.....

.....

**Votre Correspondance :** (Changement d'adresse, suggestions, commentaires)

.....

.....

.....

.....

**Notez ci-dessous l'adresse d'amis amateurs de Vins d'Alsace. Ils recevront notre dépliant.**

.....

.....

.....

.....

à retourner à :

**Vins d'Alsace**

**Jean-Marc BERNHARD**

21, Grand-Rue

**F - 68230 KATZENTHAL**

**Tél. 03 89 27 05 34 - Fax 03 89 27 58 72**

*Ayant des Homonymes, l'adresse complète est de rigueur !*

## Nos Grands Crus

Les vignes du domaine bénéficient d'un emplacement réellement exceptionnel :

Sur le Grand Cru **WINECK SCHLOSSBERG** à Katzenthal, orienté sud, sud-est, sur un sol de granite où le Riesling développe toutes ses qualités, ainsi que tous les terroirs autour du village à l'exceptionnel microclimat.

Sur le Grand Cru **MAMBOURG** à Sigolsheim, exposé plein sud à flanc de colline (c'est le coteau le plus avancé de la plaine d'Alsace) avec un sol calcaire-magnésique, terroir à Gewurztraminer avant tout qui engendre des vins épicés, poivrés, souvent moelleux, d'une belle harmonie et de longue garde.

Sur le Grand Cru **FURSTENTUM** à Kientzheim-Sigolsheim, orienté plein sud en flanc de coteau, sur un sol brun, marno-calcaire-gréseux s'épanouit pleinement le Pinot Gris, d'une grande finesse et d'une puissance aromatique remarquable.

Enfin sur le Grand Cru **SCHLOSSBERG** à Kientzheim-Kaysersberg, orienté sud sur un sol granitique, en terrasses, où le **RIESLING** est riche et puissant aux arômes floraux d'une grande finesse.

Le Grand Cru **KAEFFERKOPF** à Ammerschwihr bénéficie d'une réputation très ancienne. Orienté à l'Est, il est constitué de sol gréseux et calcaire. Les vins produits y sont puissants, riches et droits, nécessitant quelques années de garde pour leur épanouissement.

C'est dans ces meilleurs terroirs d'Alsace que nous évoluons dans la famille des vignerons indépendants pour votre plus grand plaisir.

## Les cépages

**SYLVANER** : frais, fruité, léger. Servez-le avec un hors d'œuvre, charcuterie.

**PINOT BLANC** : sec, bien équilibré, gouleyant. Désaltérant à toute heure.

**RIESLING** : sec, acidité agréable et harmonieuse, fruité délicat. Accompagne poissons, crustacés, choucroute.

**PINOT GRIS** : sec ou moelleux, grande finesse au nez et au palais, velouté, capiteux. Se marie parfaitement avec volaille, foie gras, rôti, gibier.

**MUSCAT D'ALSACE** : sec, avec des arômes de raisins frais. Superbe à l'apéritif, parfait sur les asperges.

**GEWURZTRAMINER** : majestueux, racé, corsé, bien charpenté et ample. Il enveloppe le nez et remplit la bouche. À boire pour le plaisir et avec des mets relevés.

**PINOT NOIR** : rouge, jolie robe. Corsé, charmeur, délicieusement fruité. Aime rôtis et fromages.

**VENDANGES TARDIVES** : cette mention prestigieuse n'est décernée qu'aux raisins récoltés en surmaturité en années exceptionnelles. Ce très grand vin moelleux, puissant, riche en arômes est d'une voluptueuse harmonie.

**SÉLECTION DE GRAINS NOBLES** : vin obtenu par tris de baies atteintes de pourriture noble. Moelleux, il présente des arômes de fruits secs (abricots). Un joyau de la cave. À servir aux grandes occasions.

Le **CRÉMANT D'ALSACE BRUT Réserve**, mariage de l'aristocratique méthode champenoise et du savoir-faire du viticulteur, ce vin de fête séduit par la finesse de sa mousse et la délicatesse de ses saveurs. Servir frappé entre 5° et 7° de l'apéritif à la fin du repas. Service identique pour le **CRÉMANT BRUT ROSÉ** provenant du cépage **PINOT NOIR** uniquement.

# VINS FINS D'ALSACE

## GRANDS CRUS

Wineck Schlossberg  
Mambourg  
Furstentum  
Florimont  
Schlossberg  
Kaefferkopf

## CRÉMANT



Domaine  
JEAN-MARC  
**BERNHARD**

depuis 1802



21, Grand rue  
**F. 68230 KATZENTHAL**

Email : vins@jeanmarcbernhard.fr

**Tél. 03 89 27 05 34 - Fax 03 89 27 58 72**

www.jeanmarcbernhard.fr



Katzenthal, mars 2019

Chers clients,

C'est avec plaisir que nous vous faisons parvenir notre nouvelle brochure de Vins d'Alsace.

Cette année 2018 a été marquée par d'importants travaux dans notre parcelle du Grand Cru Schlossberg. Vous pouvez voir les photos du chantier sur notre site internet.

Le millésime 2017 est généreux en fruit et en matière. Les petits rendements dus aux gelées du 18-19 et 20 avril (50 % de perte en plaine) ont engendré de beaux vins de garde.

Les Grands Crus 2015 et 2016 expriment à présent pleinement leur terroir et s'avèrent être de bons alliés gastronomiques.

Au plaisir de vous rencontrer au caveau familial, au Salon des Vignerons Indépendants de Lille ou de Paris Porte de Versailles.

Vos dévoués producteurs

Anne-Caroline, Frédéric et Jean-Marc BERNHARD

Citations et références :

Guide La REVUE DU VIN DE France 2019 : classement des Meilleurs Vins de France (obtention 1 étoile Guide 2007). Extrait du dernier guide 2019 : « Les vins reflètent parfaitement les facteurs du terroir et du climat ... La gamme des Grands crus sur granite joue sans fausse note avec un style cristallin... »

Guide BETTANE et DESSEAUVÉ 2019 : 1 étoile guide 2019

Guide HACHETTE : avec plusieurs coups de cœur. Guide 2019 \*étoile Riesling Sélection de Grains Nobles 2015 et Gewurztraminer Grand Cru Mambourg 2015 sélectionné.

Médaille d'OR Concours Riesling du Monde mai 2018 : Riesling Grand Cru Wineck Schlossberg 2016 ainsi que le Riesling Sélection de Grains Nobles 2015.

Médaille d'OR Concours des Vignerons Indépendants de France : Riesling Grand Cru Wineck Schlossberg 2017, Gewurztraminer Grand Cru Mambourg 2015, Crémant d'Alsace Brut Réserve.

Citations dans différentes revues françaises et étrangères : Le petit Futé, The Wine Spectator, The Wine Enthusiast, Decanter ...

Nous sommes également présents sur de nombreuses cartes de restaurants dans la région, ainsi qu'aux SALONS des VIGNERONS INDEPENDANTS en Novembre à LILLE et PARIS Porte de Versailles.

### CONDITIONS DE VENTE

**PRIX T.T.C. (TVA 20 % incluse) franco France métropolitaine à partir de 24 bouteilles à la même adresse.**

Pour les envois de 6 à 18 bouteilles : **supplément de 18 €**

**PRIX DÉPART CAVE : Déduire 1,60 € par bouteille.**

Bon de transport accepté avec prix départ cave - **1,60 €**

**EXPÉDITION :** En cartons de 6 et 12 bouteilles. Possibilité d'assortiment.

**Le crémant est conditionné uniquement en colis de 6 bouteilles**

**Sauf contre ordre** de votre part, en cas d'épuisement d'un millésime, nous nous réservons le droit de le remplacer par le millésime suivant.

**ATTENTION,** veuillez vérifier vos colis à la livraison faites les "réserves" d'usage auprès du transporteur en cas de casse ou de manquant et prévenez-nous aussitôt. Vous pouvez refuser un colis avarié.

**REMISES QUANTITATIVES VINS :**

- 0,15 € par bout. à partir de 60 bout. - 0,30 € par bout. à partir de 250 bout.

- 0,25 € par bout. à partir de 120 bout. - 0,50 € par bout. à partir de 500 bout.

**PAIEMENT :** Nos vins sont payables à la commande, net, sans escompte par chèque bancaire ou postal.

**GARANTIE :** Si, par extraordinaire, et cela malgré tous les soins que nous apportons à l'élaboration et à l'acheminement de notre vin, un problème devait apparaître, n'hésitez pas à nous en avvertir et nous y remédierons le plus rapidement possible.

Réserve de propriété. Les marchandises vendues restent notre propriété jusqu'à paiement intégral de leurs prix. (Loi N° 60335 du 12.05.1980) Lieu de juridiction : Colmar.

## TARIF Printemps - Eté 2019

T.T.C. Euros.

Vins d' Alsace AOC et AOC GRAND CRU 75 cl.	Euros
* EDELZWICKER .....	6,60
* SYLVANER 2017 .....	7,60
* PINOT BLANC 2018 .....	7,60
* RIESLING 2017 .....	9,10
* RIESLING 2017 Grand Cru WINECK SCHLOSSBERG .....	17,60
Médaille d'or VIF (Vignerons Indépendants de France)	
* RIESLING 2017 Grand Cru SCHLOSSBERG .....	24,60
* RIESLING 2014 VENDANGES TARDIVES Le Jus de Jules 50 cl.....	19,60
* RIESLING 2015 SÉLECTIONS de GRAINS NOBLES 50 cl. ....	36,60
1 Étoile Guide Hachette 2019	
Médaille d'or Riesling du Monde 2018	
* PINOT NOIR 2016 HINTERBURG .....	15,60
* PINOT GRIS 2017 .....	9,10
* PINOT GRIS 2015 Grand Cru FURSTENTUM .....	16,60
* PINOT GRIS 2015 VENDANGES TARDIVES l'Elixir d'Elena.....	24,60
* PINOT GRIS 2013 SÉLECTIONS de GRAINS NOBLES 50 cl.....	31,60
* MUSCAT 2017.....	9,10
MUSCAT 2014 VENDANGES TARDIVES 50 cl.....	15,60
* VOGELGARTEN 2014 (assemblage Pinot Gris et Gewurztraminer)	12,60
* GEWURZTRAMINER 2017 .....	10,10
GEWURZTRAMINER 2015 Grand Cru MAMBOURG .....	16,60
Médaille d'or VIF (Vigneron Indépendants de France)	
* GEWURZTRAMINER 2015 VENDANGES TARDIVES .....	24,60
* CRÉMANT D'ALSACE Brut Réserve.....	9,60
Médaille d'or VIF (Vignerons Indépendants de France)	
* CRÉMANT D'ALSACE Millésime 2013 Extra Brut.....	13,60

\* vins certifiés biologiques

DEUX BEAUX GÎTES RURAUX CLASSÉS 3 ÉPIS D'UNE CAPACITÉ DE 2 A 4 PERSONNES SONT A VOTRE DISPOSITION POUR UN SÉJOUR AGRÉABLE EN ALSACE. TARIF 310,00 € à 410,00 € / SEMAINE SELON SAISON.  
NOUS CONTACTER.

## BON DE COMMANDE

Printemps - Eté 2019

Q	Vins d' Alsace AOC & AOC Grand CRU 75 cl.	Euro	P.T.
	* EDELZWICKER .....	6,60	
	* SYLVANER 2017 .....	7,60	
	* PINOT BLANC 2018 .....	7,60	
	* RIESLING 2017 .....	9,10	
	* RIESLING 2016 Grand Cru WINECK SCHLOSSBERG .....	17,60	
	Médaille d'or VIF (Vignerons Indépendants de France)		
	* RIESLING 2017 Grand Cru SCHLOSSBERG .....	24,60	
	* RIESLING 2014 VENDANGES TARDIVES Le Jus de Jules 50 cl.....	19,60	
	* RIESLING 2015 SÉLECTIONS de GRAINS NOBLES 50 cl.....	36,60	
	1 Étoile Guide Hachette 2019		
	Médaille d'or Riesling du Monde 2018		
	* PINOT NOIR 2016 HINTERBURG .....	15,60	
	* PINOT GRIS 2017 .....	9,10	
	* PINOT GRIS 2015 Grand Cru FURSTENTUM .....	16,60	
	* PINOT GRIS 2015 VENDANGES TARDIVES l'Elixir d'Elena.....	24,60	
	* PINOT GRIS 2013 SÉLECTIONS de GRAINS NOBLES 50 cl.....	31,60	
	* MUSCAT 2017.....	9,10	
	MUSCAT 2014 VENDANGES TARDIVES 50 cl.....	15,60	
	* VOGELGARTEN 2014 (assemblage Pinot Gris et Gewurz.)	12,60	
	* GEWURZ. 2017 .....	10,10	
	GEWURZ. 2015 Grand Cru MAMBOURG .....	16,60	
	Médaille d'or VIF (Vigneron Indépendants de France)		
	* GEWURZ. 2015 VENDANGES TARDIVES .....	24,60	
	* CRÉMANT D'ALSACE Brut Réserve .....	9,60	
	Médaille d'or VIF (Vignerons Indépendants de France)		
	* CRÉMANT D'ALSACE Millésime 2013 Extra Brut .....	13,60	

\* vins certifiés biologiques Total T.T.C. Euros

Remise -

Frais de port moins de 24 bouteilles +

Net à PAYER Euros (Chèque joint) ...