COMMANDE À EXPÉDIER À :

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

Domaine Jean-Marc BERNHARD

21, Grand-Rue

F - 68230 KATZENTHAL

Tél. 03 89 27 05 34

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

L'OBJET L'OBJET MULHOUSIEN - 09/2024 - Ne pas jeter sur la voie publique - lobjet.mulhousien@gmail.com. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

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 calci-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-calcaro-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 D'ALSACE BIOLOGIQUES

GRANDS CRUS

Wineck Schlossberg
Mambourg
Furstentum
Florimont
Schlossberg
Kaefferkopf

CRÉMANT

Domaine
BERNHARD
depuis 1802

21, Grand rue
F. 68230 KATZENTHAL
Email : vins@jeanmarcbernhard.fr
Tél. 03 89 27 05 34
www.jeanmarcbernhard.fr
domaine_jean_marc_bernhard

vigneron indépendant

Katzenthal, octobre 2026

Chers Clients,

Comme à l'accoutumée, nous avons le plaisir de vous faire parvenir notre nouveau tarif Automne-Hiver 2026/2027.

L'année 2026 on s'en souviendra ! De fortes chaleurs dès le mois de mai !

Nous avons démarré les vendanges le 17 août. Incroyable !

Sans surprise de faibles rendements, des grappes saines avec des jus très concentrés et une acidité intéressante pour le millésime. Nos beaux terroirs de coteaux, ainsi que notre patrimoine de vieilles vignes ont fait la différence dans ce millésime extrême. Affaire à suivre …

Nous avons obtenu un coup de cœur pour notre Riesling 2024 ainsi que pour notre Riesling Grand Cru WINECK SCHLOSSBERG 2024 dans le Guide des Meilleurs Vins de France édition 2027.

Dans la Revue du Vin de France, parue en juillet 2026, notre domaine a été mis en avant avec notamment deux cuvées : le Riesling 2024 (92/100 et coup de cœur) ainsi que notre Muscat 2025 (90/100).

Au plaisir de vous rencontrer au caveau familial ou au Salon des Vignerons Indépendants à Paris Porte de Versailles (du 10 au 13 décembre 2026).

Vos dévoués producteurs,

Anne-Caroline, Frédéric et Jean-Marc BERNHARD

CITATIONS ET RÉFÉRENCES

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2027 : 1 étoile (depuis 2007)
Extrait du guide 2027 : « De jolis pinots noirs : fruit frais et croquant, nervosité de sève dans le Hinterburg, qui a bien digéré son élevage… Le Vogelgarten, volume épicé et charnu signe la qualité de ce terroir réputé. Muscat et Pinot Gris sont précis, secs et croquants, dont un brillant Furstentum, rayonnant et demi-sec. Tout aussi abouti, le Gewurztraminer a brillamment intégré ses sucres … très recommandé ! Quelle réussite que le simple Riesling ! Salivant et droit, détendu et frais … Envergure du Kaefferkopf très profilé et ouvragé dans sa texture … très savoureux …
A la fois doux et éclatant, regorgeant de fruits blancs et de zestes d'agrumes, le Wineck Schlossberg est une réussite majeure, à l'allonge pure et vibrante. »

LA REVUE DU VIN DE FRANCE (juillet 2026)
Extrait de l'article : « Le travail très sérieux des Bernhard est payant avec des vins dont la qualité n'a cessé de progresser.
Le simple Riesling est arrivé en tête de notre palmarès, mais l'ensemble de la gamme est irréprochable.
Avec d'excellents lieux-dits comme le Hinterburg ou le Vogelgarten et pas moins de cinq Grands Crus en production, et l'accueil charmant. »

CONDITIONS DE VENTE

TARIF EXPÉDITION T.T.C.
(TVA 20 % incl.).
Pour les envois de moins de 24 bouteilles : supplément de 19 €.

EXPÉDITION : en cartons de 6 ou 12 bouteilles ou petite palette.

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

PAIEMENT : nos vins sont payables à la commande, net, sans escompte par chèque bancaire, VAD ou virement bancaire.

REMISES QUANTITATIVES VINS :
- 0,15 € par bout. à partir de 60 bout.
- 0,25 € par bout. à partir de 120 bout.
- 0,30 € par bout. à partir de 250 bout.
- 0,50 € par bout. à partir de 500 bout.

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 avertir 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. Merci de votre confiance et bonne dégustation.

TARIF Automne-Hiver 2026/27
T.T.C. Euros.

VINS D'ALSACE BIOLOGIQUES AOC et AOC Grand Cru 75 cl	Euros
CRÉMANT D'ALSACE Brut Réserve	13,80
FLORALSACE (ASSEMBLAGE)	8,80
SYLVANER 2023 - Sélection magazine "Le Point" 09/2025	10,80
PINOT BLANC 2024	10,80
RIESLING 2024 92/100 RVF 2027 - Coup de ♥	12,80
RIESLING 2024 **Grand Cru WINECK SCHLOSSBERG**	
94/100 RVF 2027 Coup de ♥	20,80
RIESLING 2023 **Grand Cru KAEFFERKOPF** 93/100 RVF 2026	24,80
RIESLING 2022 **Vendanges Tardives 50 cl**	
90/100 RVF 2025 **Le Jus de Jules**	26,80
PINOT NOIR 2022 **HINTERBURG**	20,80
PINOT NOIR 2024 **VOGELGARTEN** 93/100 RVF 2027	26,80
PINOT GRIS 2023 92/100 RVF 2027	12,80
PINOT GRIS 2021 **Grand Cru FURSTENTUM**	
92/100 RVF 2026	20,80
PINOT GRIS 2018 **Vendanges Tardives L'Elixir d'Elena**	26,80
PINOT GRIS 2022 **Sélection de Grains Nobles 50 cl**	
94/100 RVF 2026	46,80
MUSCAT 2025 91/100 RVF 2027	12,80
GEWURZTRAMINER 2023	12,80
GEWURZTRAMINER 2023 **Grand Cru MAMBOURG**	
93/100 RVF 2026 - 2 étoiles Guide Hachette 2026	20,80
GEWURZTRAMINER 2021 **Vendanges Tardives**	
92/100 RVF 2024	31,80

RVF : Le Guide des Meilleurs Vins de France

RENDEZ-VOUS :
- SUR NOTRE COMPTE INSTAGRAM :
domaine_jean_marc_bernhard
- SUR NOTRE SITE INTERNET :
www.jeanmarcbernhard.fr dans la partie ***Actualité***
AFIN DE NOUS SUIVRE TOUT AU LONG DE L'ANNÉE.
PHOTOS ET VIDÉOS Y SONT POSTÉES RÉGULIÈREMENT !

BON DE COMMANDE
Automne-Hiver 2026/27

Qté	VINS D'ALSACE BIO AOC et AOC Grand Cru 75 cl	Euros	Total
____	CRÉMANT D'ALSACE Brut Réserve	13,80	____
____	FLORALSACE (ASSEMBLAGE)	8,80	____
____	SYLVANER 2023 - Sélection magazine "Le Point" 09/2025	10,80	____
____	PINOT BLANC 2024	10,80	____
____	RIESLING 2024 92/100 RVF 2027 - Coup de ♥	12,80	____
	RIESLING 2024 **Grand Cru WINECK SCHLOSSBERG**		
____	94/100 RVF 2027 Coup de ♥	20,80	____
____	RIESLING 2023 **Grand Cru KAEFFERKOPF** RVF 2026	24,80	____
	RIESLING 2022 **Vendanges Tardives 50 cl**		
____	90/100 RVF 2025 **Le Jus de Jules**	26,80	____
____	PINOT NOIR 2022 **HINTERBURG**	20,80	____
____	PINOT NOIR 2024 **VOGELGARTEN** 93/100 RVF 2027.	26,80	____
____	PINOT GRIS 2023 92/100 RVF 2027	12,80	____
	PINOT GRIS 2021 **Grand Cru FURSTENTUM**		
____	92/100 RVF 2026	20,80	____
____	PINOT GRIS 2018 **Vendanges Tardives L'Elixir d'Elena**	26,80	____
	PINOT GRIS 2022 **Sélection de Grains Nobles 50 cl**		
____	94/100 RVF 2026	46,80	____
____	MUSCAT 2025 91/100 RVF 2027	12,80	____
____	GEWURZTRAMINER 2023	12,80	____
	GEWURZTRAMINER 2023 **Grand Cru MAMBOURG**		
____	93/100 RVF 2026 - 2 étoiles Guide Hachette 2026	20,80	____
	GEWURZTRAMINER 2021 **Vendanges Tardives**		
____	92/100 RVF 2024	31,80	____

Total T.T.C. Euros _____
Remise - _____
Frais de port ***moins de 24 bouteilles*** + _____

NET À PAYER Euros (chèque joint)