

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 !

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-

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 vigneron 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



Katzenthal, octobre 2025

Chers Clients,

Comme à l'accoutumée, nous avons le plaisir de vous faire parvenir notre nouveau tarif Automne-Hiver 2025/2026.

L'année 2025 nous a réservé son lot de surprises, avec une alternance de fortes chaleurs ainsi que de belles précipitations venues au bon moment.

Les vendanges ont démarré le 25 août par la cueillette des raisins destinés à l'élaboration de notre Crémant.

Le millésime s'annonce prometteur !

Nous venons d'obtenir deux belles distinctions dans le Guide Hachette 2026 :

Deux étoiles pour notre Gewurztraminer Grand Cru Mambourg 2023 ainsi que Trois étoiles et un Coup de Cœur du jury pour notre Muscat Sélection de Grains Nobles 2022 !

Nous sommes à nouveau présent dans le Guide des Meilleurs Vins de France 2026 avec toujours une étoile.

Au plaisir de vous rencontrer au caveau familial ou au salon des Vignerons Indépendants Paris Porte de Versailles (du 4 au 7 décembre 2025).

Vos dévoués producteurs,

Anne-Caroline, Frédéric et Jean-Marc BERNHARD

CITATIONS ET RÉFÉRENCES

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2026:

1 Etoile (depuis 2007) Extrait du Guide 2026 : « Le crémant est soigné, tout comme le muscat, bien sec et juteux ... Le Wineck Schlossberg, assez intense dans ses notes de yuzu et ses délicats amers de fin de bouche.

Le Kaefferkopf offre plus d'envergure et une allonge très saline. Assez délicat le pinot gris Furstentum joue sur la finesse, comme le gewurztraminer Mambourg, subtil dans ses sucres et la vivacité de sa finale sur une note de pépin de pamplemousse. Le très beau pinot gris SGN associe pureté et suavité de liqueur.»

GUIDE HACHETTE 2026 :

Muscat Sélection de Grains Nobles 2022

3 étoiles et Coup de Cœur « un vin unique, un liquoreux plébiscité pour l'intensité et la finesse de son fruité. Élégance, netteté, tension, longueur... »

Gewurztraminer Grand Cru Mambourg 2023 2 étoiles « Le domaine en tire une des cuvées phares de la propriété. Ce moelleux a pour arguments un nez précis, tout en finesse, mêlant des notes variétales (la rose, les épices, des fruits exotiques acidulés comme l'ananas et le fruit de la passion) et des nuances de surmaturation (fruits confits). On retrouve cette expression aromatique complexe dans une bouche ample et longue. Une belle trame acide souligne le fruité et porte loin la finale : élégance et profondeur.»

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.

TARIF Printemps - été 2026 T.T.C. Euros.

VINS D'ALSACE BIOLOGIQUES AOC et AOC Grand Cru 75 cl	Euros
CRÉMANT D'ALSACE Brut Réserve 89/100 RVF 2026.....	13,80
FLORALSACE (ASSEMBLAGE)	8,80
SYLVANER 2023 - Sélection magazine "Le Point" 09/2025.....	10,80
PINOT BLANC 2024	10,80
RIESLING 2023 90/100 RVF 2026.....	12,80
RIESLING 2023 Grand Cru WINECK SCHLOSSBERG 93/100 RVF 2026	20,80
RIESLING 2022 Grand Cru KAEFFERKOPF 92/100 RVF 2025.....	24,80
RIESLING 2022 VENDANGES TARDIVES 50 cl 90/100 RVF 2025 Le Jus de Jules	26,80
PINOT NOIR Rosé 2025	12,80
PINOT NOIR 2022 HINTERBURG	19,80
PINOT GRIS 2023.....	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.....	46,50
MUSCAT 2023 90/100 RVF 2026.....	12,80
GEWURZTRAMINER 2022.....	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.....	31,50

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 Printemps - été 2026

Qté	VINS D'ALSACE BIO AOC et AOC Grand Cru 75 cl	Euros	Total
_____	CRÉMANT D'ALSACE Brut Réserve 89/100 RVF 2026.....	13,80	_____
_____	FLORALSACE (ASSEMBLAGE).....	8,80	_____
_____	SYLVANER 2023 - Sélection magazine "Le Point" 09/2025.....	10,80	_____
_____	PINOT BLANC 2024.....	10,80	_____
_____	RIESLING 2023 90/100 RVF 2026.....	12,80	_____
_____	RIESLING 2023 Grand Cru WINECK SCHLOSSBERG 93/100 RVF 2026	20,80	_____
_____	RIESLING 2022 Grand Cru KAEFFERKOPF RVF 2025....	24,80	_____
_____	RIESLING 2022 VENDANGES TARDIVES 50 cl 90/100 RVF 2025 Le Jus de Jules	26,80	_____
_____	PINOT NOIR Rosé 2025.....	12,80	_____
_____	PINOT NOIR 2022 HINTERBURG	19,80	_____
_____	PINOT GRIS 2023.....	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	46,50	_____
_____	MUSCAT 2023 90/100 RVF 2026.....	12,80	_____
_____	GEWURZTRAMINER 2022.....	12,80	_____
_____	GEWURZTRAMINER 2023 Grand Cru MAMBOURG 93/100 RVF 2026 - 2 étoiles Guide Hachette 2026.....	20,80	_____
_____	GEWURZTRAMINER 2020 VENDANGES TARDIVES 92/100 RVF 2024.....	31,50	_____

Total T.T.C. Euros _____

Remise - _____

Frais de port *moins de 24 bouteilles* + _____

NET À PAYER Euros (chèque joint)

