

DOSSIER DE PRESSE

MAI 2025

la TOURNÉE DES TERROIRS

3ÈME ÉDITION

CHAQUE DIMANCHE

au cœur des vignes !

Bar éphémère

Food locale*

DJ sets**

Ateliers inédits



Dégustations de vins de
**TERROIRS &
GRANDS CRUS**

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| 01.06 Wolxheim | 29.06 Hunawihr |
| 08.06 Katzenthal | 06.07 Bergheim |
| 15.06 Mittelbergheim | 13.07 Dambach-la-Ville |
| 22.06 Beblenheim | 20.07 Kaysersberg |

*Restauration locale ** Animation musicale

www.latourneederroirs.fr

Entrée 5€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



SOMMAIRE

- Un retour en puissance**
- La force du collectif**
- Rendez-vous sur la Route des Vins la plus célèbre de France**
- Un dispositif événementiel 100% durable**
- Un programme renouvelé... aux accents nippons**
- Des animations pour tous, tous les dimanches**
- Infos pratiques**
- Calendrier des événements 2025**
- Demandez le programme !**
- Les domaines viticoles participants à cette 3e édition**



LA TOURNÉE DES TERROIRS REVIENT

POUR UNE 3ÈME ÉDITION !

*Après les beaux succès de 2023 et 2024,
LA TOURNÉE DES TERROIRS revient pour une troisième édition très attendue !
Dispositif événementiel inédit en France, LA TOURNÉE DES TERROIRS répond aux
enjeux actuels auxquels le secteur du vin est confronté,
en matière de captation des nouvelles générations notamment.*

À la croisée des chemins entre festival musical itinérant et dégustation de vin, LA TOURNÉE DES TERROIRS a connu un immense succès lors de ses deux précédentes éditions, en 2023 et 2024. À ce jour, ce sont plus de 15 000 visiteurs qui sont venus à la rencontre de plus de 200 producteurs alsaciens à la découverte de magnifiques terroirs alsaciens. Une incroyable trame festive pour une opération rassembleuse inédite en France.

LA TOURNÉE DES TERROIRS a pour objectif de mettre en lumière la diversité exceptionnelle des terroirs alsaciens sous la houlette des producteurs eux-mêmes. Expérience inédite immersive, ambitieuse et originale, elle s'est vue décerner dès sa première édition en 2023 le trophée Coup de Cœur catégorie « Promotion d'un terroir » aux TROPHEES DE L'ŒNOTOURISME 2024, pour l'intégralité de son programme. Ce titre, décerné par l'incontournable magazine TERRE DE VINS, valorise les acteurs du monde viticole français qui innovent pour contribuer au rayonnement des vignobles du pays. Une très belle reconnaissance venue souligner la formidable énergie collective déployée !



UN RETOUR EN PUISSANCE !

Très attendue, LA TOURNÉE DES TERROIRS fait son grand retour cet été, du dimanche 1er juin au dimanche 20 juillet ! L'occasion renouvelée de vivre et (re)découvrir la Route des Vins d'Alsace sous l'angle original de la richesse de ses terroirs.

Impulsée en 2023 pour célébrer les 70 ans de la Route des Vins d'Alsace, LA TOURNÉE DES TERROIRS est un événement œnotouristique hors du commun. Dès son lancement, l'opération a clairement affiché son objectif : mettre un coup de projecteur sur l'exceptionnelle richesse des terroirs alsaciens. Et le succès a été au rendez-vous en 2023 comme en 2024 ! Cette troisième édition à venir s'annonce tout aussi festive,

**De WOLXHEIM, en passant par HUNAWIHR ou DAMBACH-LA-VILLE,
RENDEZ-VOUS TOUS LES DIMANCHES
DU 1^{ER} JUIN AU 20 JUILLET 2025
pour un inoubliable voyage au cœur des plus grands terroirs d'Alsace...**

**UNE APPROCHE IMMERSIVE
DES TERROIRS
LA FORCE
DU COLLECTIF**



conviviale et ludique, puisque ce sont 38 ateliers ainsi qu'une centaine de producteurs que le public pourra retrouver.

Cette année, Katzenthal, Hunawihr ou encore Dambach-la-Ville seront quelques-uns des 8 rendez-vous qui s'offriront aux experts comme aux curieux, chaque dimanche, du 1er juin au 20 juillet, de 10h à 19h, du nord au sud de la Route des Vins. Tous les sites sont dimensionnés pour une capacité d'accueil optimale de 1 000 personnes tout au long de la journée (une moyenne de 500 visiteurs par date ayant été observée sur les deux précédentes éditions).

Rendez-vous
sur la route des vins
**LA PLUS
CÉLÈBRE**
de France !

Inaugurée le 30 mai 1953, la Route des Vins d'Alsace suit un axe naturel qui parcourt le vignoble et toute la région en empruntant des routes nationales et départementales existantes. Longue de 170 km, elle est délimitée par deux portes symboliques, la Porte de Thann au sud et Marlenheim au nord et traverse une grosse majorité des villages viticoles, abritant plus de 4 000 professionnels du vin.

Haut-lieu de l'œnotourisme français, la plus célèbre Route des Vins de France offre au visiteur un cadre incomparable à travers des villages et paysages pittoresques impeccablement préservés, mais aussi une gastronomie et une culture uniques. Chaque année, près de 7 millions de visiteurs parcourent cette route mythique, plaçant l'Alsace au rang de 3^e vignoble le plus visité de France !

Au premier regard, cette route est une véritable image de carte postale. Vignes vertes et fleuries, villages entourés de vieux remparts, maisons à colombages colorées, églises romanes et gothiques, ruines de châteaux du Moyen-Âge, coquettes winstubs et partout, des caves de dégustation fraîches et accueillantes. Cet itinéraire de charme témoigne à chaque détour d'une Alsace chaleureuse, terre de traditions et de grands vins ! Ainsi les superbes sites sillonnés par la Route des Vins, majestueux, sereins ou parfois plus animés, apportent ici une autre dimension à la compréhension des Vins d'Alsace et des hommes qui les font.



UN DISPOSITIF ÉVÉNEMENTIEL 100% DURABLE

Dans le prolongement de l'engagement RSE du vignoble alsacien, LA TOURNÉE DES TERROIRS porte une attention particulière à son impact sociétal et environnemental, avec la mise en place d'actions concrètes. Tout a été pensé pour faire de la manifestation une opération éco-responsable. Car en Alsace, la beauté des terroirs se chérit : le soin apporté et le souci de préservation de l'environnement sont historiquement présents dans le cœur des producteurs alsaciens et dans leurs pratiques. La preuve : avec plus de 35% de ses surfaces en bio et biodynamie, l'Alsace est (et depuis longtemps) l'un des vignobles où cette proportion est la plus élevée au monde. C'est d'ailleurs ici qu'est née la biodynamie en 1969 ! Et ce pourcentage est en croissance permanente.

Pour LA TOURNÉE DES TERROIRS, l'électricité sera fournie par un groupe électrogène solaire avec un jeu de batteries pouvant délivrer la puissance nécessaire. Les visiteurs sont invités à privilégier le train, le

covoiturage et les pistes cyclables pour se rendre sur les différentes dates. Un soin particulier a également été apporté pour favoriser des démarches de récupération et d'upcycling (emploi de matériaux recyclables, mobilier issu d'initiatives de recyclage, etc...).

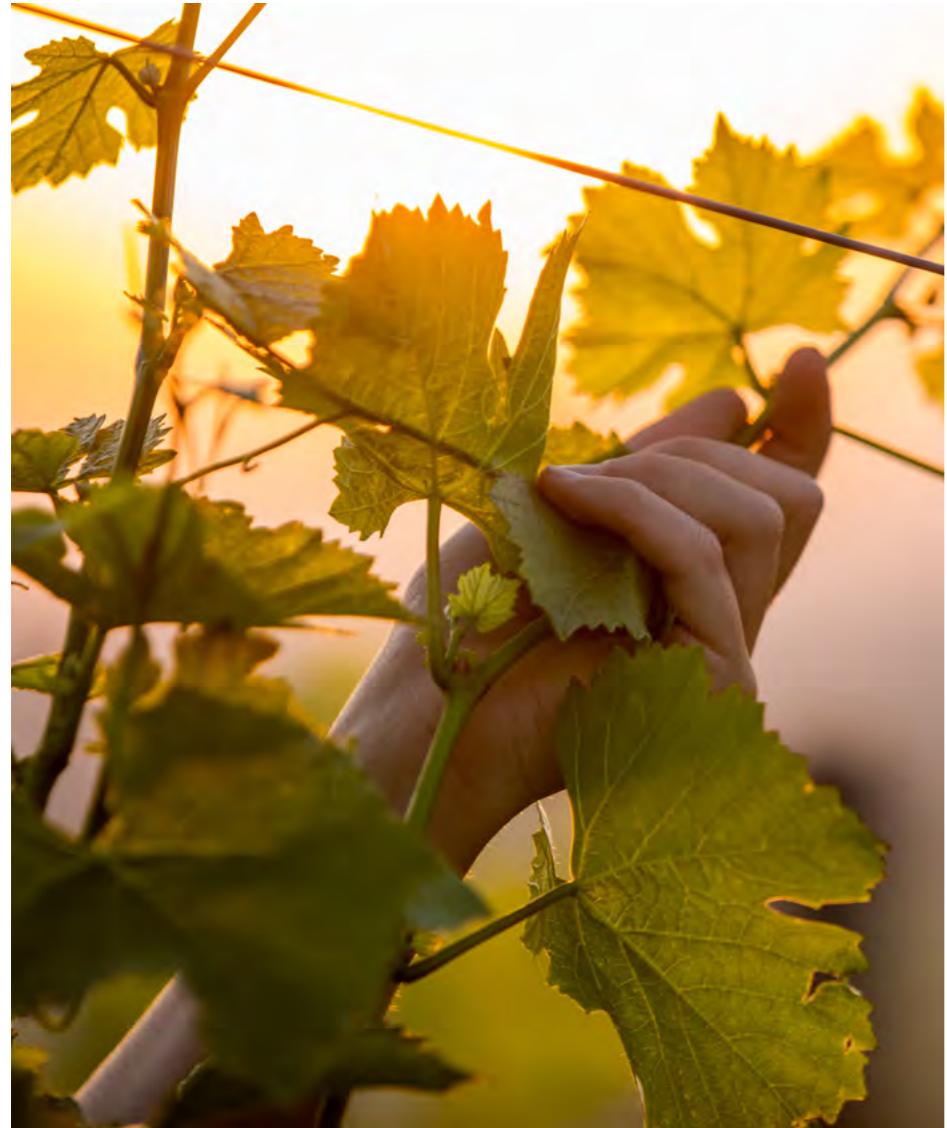
Enfin, il n'y aura pas de plastique sur le site, seuls des matériaux recyclables et recyclés seront utilisés : gobelets en carton réutilisables (pour les boissons hors vins), couverts en bois, verres de dégustation en verre... Les boissons sans alcool seront proposées en bouteilles consignées. Les bouchons en liège des vins sont récupérés par l'association "Les Bouchons de l'Espoir 67" qui participe au financement de matériel médical pour les personnes en situation de handicap.



UN PROGRAMME RENOUVELÉ... AUX ACCENTS NIPPONS

Au programme, tout comme en 2023 et 2024 : un bar éphémère animé par les vignerons locaux, au cœur des vignes sur des sites à l'esthétique époustouflante, des cartes des vins garanties 100% vins de lieux, des dégustations insolites in-situ, des animations culinaires, des ateliers nature, des déambulations commentées, sans oublier l'espace chill & lounge et ses transats. Le tout, dans une atmosphère familiale et musicale grâce à un collectif de dj's strasbourgeois.

La TOURNÉE DES TERROIRS souhaite également valoriser la capacité des Vins d'Alsace à s'accorder avec toutes les gastronomies et à l'occasion de leur participation à l'Exposition Universelle d'Osaka 2025 (d'avril à octobre), un coup de projecteur sera donné sur la cuisine japonaise, avec la présence d'au moins 4 chefs japonais. De la street food à des plats plus élaborés, toujours en valorisant les produits locaux, ils permettront de faire découvrir des accords mets-vins inédits, union entre les Vins d'Alsace et la cuisine japonaise.



DES ANIMATIONS POUR TOUS, TOUS LES DIMANCHES !



INFOS PRATIQUES

Entrée 5 € par personne

Ce tarif comprend :

1 verre et son cordon porte-verre

1 carnet de dégustation

L'accès libre et illimité au site et aux ateliers proposés (attention, certains sont sur réservation et/ou payants).

Gratuit pour les -18 ans

DÈS LE 1ER JUIN,
le public retrouvera chaque dimanche,
sur chaque localité :

-> UN BAR ÉPHÉMÈRE

original permettant de découvrir une carte des vins 100% vins de terroirs, différente chaque dimanche ! (avec une moyenne de 40 vins en dégustation par date).

-> UN ESPACE RESTAURATION

proposant différents mets et gourmandises et spécialités Japonnaises

-> UN ESPACE CHILL & LOUNGE

offrant la possibilité de se détendre et de profiter du cadre inédit offert par cette journée au cœur des vignes.

-> UN DJ SET

offrant aux visiteurs une atmosphère musicale décontractée.

-> UN KIT DE JEUX EN BOIS

et diverses animations à l'attention des jeunes enfants et de leurs familles.



CALENDRIER 2025

1^{ER} JUIN WOLXHEIM (67)

08 JUIN KATZENTHAL (68)

15 JUIN MITTELBERGHEIM (67)

22 JUIN BEBLENHEIM (68)

29 JUIN HUNAWIHR (68)

6 JUILLET BERGHEIM (68)

13 JUILLET DAMBACH-LA-VILLE (67)

20 JUILLET KAYSERSBERG VIGNOBLE (68)

WWW.LATOURNEEDESTERROIRS.FR

LES ATELIERS DÉCOUVERTE !

Des dégustations à thème, des ateliers pour comprendre nos vins AOP et nos terroirs, des activités en mouvement, à pied, à vélo... en pleine nature, au cœur du vignoble et un espace de jeux pour les bambins. Que vous soyez peu connaisseur ou grand spécialiste des Vins d'Alsace, il y en aura pour tous les goûts !

Pensez à réserver, le nombre de places est limité sur certains ateliers.

WWW.LATOURNEEDESTERROIRS.FR

DEMANDEZ LE PROGRAMME

Chaque date proposera des ateliers et des animations différents et uniques. Des dégustations à thème, des ateliers pour mieux comprendre vins et terroirs, des activités en mouvement, à pied, à vélo... le tout, en pleine nature, au cœur des vignes. Que vous soyez débutant ou grand spécialiste des Vins d'Alsace, il y en aura pour tous les goûts ! Pensez à réserver, le nombre de places est limité sur certains ateliers.

3 TYPES D'ATELIER



ATELIER «Je goûte»

Verticales, vieux millésimes, dégustations à l'aveugle ou géo-sensorielles, différences entre les types de sols, etc...



ATELIER «J'y vais, je fais»

Activités mobiles sur site ou à proximité, sentiers et balades, découverte de la faune et de la flore locales, balades en calèche, yoga et Qi-gong...



ATELIER «J'approfondis»

Conférences, dégustations commentées et masterclass sur des thématiques plus expertes, allant de la géologie à l'histoire, en passant par la biodiversité ou les accords mets-vins...

#1 1^{ER}
JUIN
WOLXHEIM



ATELIER «Je goûte»

Revue des Terroirs de la Couronne d'Or - 1ère partie

Dégustation commentée de 7 vins différents par les producteurs de la Couronne d'Or.
Tarif adulte : 10 €
Horaire : 15h / Durée : 1h
Capacité : 35 places

Revue des Terroirs de la Couronne d'Or - 2ème partie

Dégustation commentée de 7 vins différents par les producteurs de la Couronne d'Or.
Tarif adulte : 10 €
Horaire : 16h / Durée : 1h
Capacité : 35 places

La Couronne d'Or en Rouge

Dégustation commentée de 5 Pinot Noir issus de la zone de la Couronne d'Or. Commentaires effectués notamment par le caviste Pierre Jacob (cave L'EcriVins à Molsheim) et les producteurs de la Couronne d'Or.
Tarif adulte : 10 €
Horaire : 17h / Durée : 1h
Capacité : 35 places



ATELIER «J'y vais, je fais»

Dans les vignes en vélo Streetstepper

Découverte du vélo Streetstepper et du vélo Smoothie. Atelier au profit de l'association « Les Enfants de Marthe ».
Tarif adulte : don libre
Horaire : toute la journée / Durée : 15 min
Capacité : 10 places

Yoga avec Pauline Pinto

Un atelier yoga pour tous, du débutant à l'amateur averti. Séance assurée au cœur du vignoble pour un ambiance originale. Venez avec votre tapis.
Tarif adulte : 18 €
Tarif enfant : 12 €
Horaires : 10h30, 11h30 / Durée : 1h
Capacité : 20 places



ATELIER «J'approfondis»

Argentoratum : la Couronne d'Or en noir et blanc

Intervention historique autour de la Couronne d'Or par Georges Bischoff puis dégustation commentée par les producteurs.
Tarif adulte : 10 €
Horaire : 12h30 / Durée : 1h
Capacité : 35 places

#2 08 JUIN
KATZENTHAL



ATELIER «Je goûte»

Approche géologique des terroirs de Katzenthal

Découvrez la richesse géologique des terroirs de Katzenthal.
Tarif adulte : 15 €
Horaires : 10h, 13h, 15h / Durée : 1h
Capacité : 15 places



ATELIER «J'y vais, je fais»

Peinture au vin rouge avec Laurent Bessot

Initiez-vous à la peinture au vin rouge avec Laurent Bessot. Mettez en couleur un dessin représentant le Château du Wineck avec du Pinot Noir.
Tarif adulte : gratuit
Horaires : 10h30, 11h30, 14h, 15h, 16h
Durée : 45 min
Capacité : 12 places

Visite libre du Château du Wineck

Découvrez le Château du Wineck qui domine la commune de Katzenthal, au cœur du Grand Cru Wineck-Schlossberg. Montez dans le donjon et profitez de la magnifique vue sur la Plaine d'Alsace. S'équiper de chaussures fermées (l'accès au donjon se fait via une échelle de meunier). Possibilité de faire un don en soutien à l'association de sauvegarde du château.
Tarif adulte : gratuit / don libre
Horaire : toute la journée / Durée : 15 min
Capacité : illimité



ATELIER «J'approfondis»

A la découverte des outils viticoles

Découvrez tout au long de la journée les outils viticoles modernes, permettant de travailler la vigne plus aisément tout en améliorant la qualité de production.
Tarif adulte : gratuit
Horaire : toute la journée / Durée : 10 min
Capacité : illimité

Verticale de vieux millésimes du Wineck-Schlossberg

Découvrez l'évolution des vins issus du Wineck Schlossberg au travers d'une dégustation de 5 vins de différents millésimes. Dégustation au cœur de la cour du Château du Wineck animée par des vignerons.
Tarif adulte : 20 €
Horaires : 11h, 14h, 16h / Durée : 45 min
Capacité : 15 places

#3 15 JUIN

MITTELBERGHEIM



ATELIER «Je goûte»

Bonjour l'Alsace !

Dégustation de 4 vins de Mittelbergheim : un pétillant, un blanc sec, un rouge, un blanc sucré.
Tarif adulte : 10 €
Horaires : 11h, 12h, 13h, 14h, 15h, 16h, 17h / Durée : 30 min
Capacité : 10 places



ATELIER «J'y vais, je fais»

Rien à voir, tout à boire !

Dégustation ludique et itinérante de 6 vins à l'aveugle en verre noir. Commentée par les producteurs.
Tarif adulte : 10 €
Horaires : 11h, 12h, 13h, 14h, 15h, 16h, 17h
Durée : 40 min
Capacité : 8 places

Initiation au Taï Chi Quan

Le Taï Chi Quan est un art martial chinois qui consistant en l'enchaînements de mouvements lents et fluides. Atelier animé par Sophie Gilg et Philippe Krieg, professeurs diplômés par la Fédération française des arts énergétiques et martiaux chinois (FFAEMC).
Tarif adulte : 10 € / Tarif enfant : 5 €
Horaire : 14h30 / Durée : 1h
Capacité : 20 places

Initiation au Qi Gong

La pratique de cet art énergétique chinois permet de stimuler la circulation de l'énergie vitale dans tout l'être. Atelier animé par Stéphane Lanz, professeur diplômé par la Fédération des enseignants de Qi Gong (FEQGAE).
Tarif adulte : 10 € / Tarif enfant : 5 €
Horaire : 10h30
Durée : 1h / Capacité : 20 places

Balade commentée en gyropode à travers les vignobles de Barr et Mittelbergheim

Profitez de vues imprenables tout en vous déplaçant en gyropode, un véhicule hors du commun. A partir de 12 ans.
Tarif adulte : 50 € / Tarif enfant : 50 €
Horaires : 11h, 14h30, 17h / Durée : 1h30
Capacité : 8 places



ATELIER «J'approfondis»

Le Sylvaner du Zotzenberg et le Pinot Noir du Kirchberg de Barr au fil du temps.
Dégustation verticale de Sylvaner issu du Grand Cru Zotzenberg et de Pinot Noir issu du Grand Cru Kirchberg de Barr.
Tarif adulte : 20 €
Horaires : 11h30, 13h30, 14h30, 15h30 / Durée : 45 min
Capacité : 20 places

#4 22 JUIN

BEBLENHEIM



ATELIER «Je goûte»

Dégustation vins et fromages

Dans cet atelier, le fromage est à l'honneur et le vin est là pour le sublimer. La Fromagerie Fischer a sélectionné 7 fromages pour un accord idéal avec 7 vins du terroir de Beblenheim.
Tarif adulte : 30 €
Horaires : 11h, 15h30 / Durée : 90 min
Capacité : 15 places



ATELIER «J'y vais, je fais»

Evasion gourmande au Grand Cru Sonnenglanz

Venez vivre une expérience dans le vignoble, ponctuée par des arrêts dégustations. Découvrez les vins d'exception issus du Grand Cru Sonnenglanz, accompagnés de délicieuses bouchées aux saveurs actuelles. Un voyage inoubliable et immersif.
Tarif adulte : 25 €
Tarif enfant : gratuit jusqu'à 10 ans
Horaires : 11h, 14h, 17h / Durée : 2h
Capacité : 15 places

Découverte géologique autour du Grand Cru Sonnenglanz

Découverte géologique et pédologique du Grand Cru Sonnenglanz animée par Yannick Mignot, vigneronne et géologue.
Tarif adulte : 10 €
Tarif enfant : 5 €
Horaires : 14h / Durée : 1h
Capacité : 15 places



ATELIER «J'approfondis»

Beblenheim et le Grand Cru Sonnenglanz célèbrent la lumière et la liberté

Partez sur les pas de personnalités de Beblenheim qui, hier comme aujourd'hui, ont apporté de l'éclat à cet exceptionnel terroir. Une visite entre histoire et terroir guidée par Caroline Claude-Bronner, guide-conférencière.
Tarif adulte : 10 €

Horaires : 14h30 / Durée : 90 min
Capacité : 25 places

L'art de la dégustation verticale

Un voyage dans le temps à travers les millésimes autour d'un terroir, celui du Grand Cru Sonnenglanz. Comparez un même cépage sur plusieurs millésimes, provenant d'un même vignoble, pour appréhender l'évolution du vin.
Tarif adulte : 25 €
Horaires : 14h, 17h15
Durée : 1h
Capacité : 15 places

#5 29 JUIN

HUNAWIHR



ATELIER «Je goûte»

Mettre des mots sur un vin - Dégustation à l'aveugle

Participez à une dégustation à l'aveugle de 5 vins. A chaque cépage dégusté, décrivez votre ressenti, puis associez-y un mot proposé, avant de découvrir son identité. Une expérience originale et enrichissante, idéale pour les débutants, comme pour les amateurs confirmés !
Tarif adulte : 15 €
Horaires : 10h, 16h / Durée : 45 min
Capacité : 25 places



ATELIER «J'y vais, je fais»

Balade sur les terroirs d'Hunawihr en vélo électrique

Partez à la découverte d'Hunawihr et de son vignoble de manière originale et agréable, en vélos électriques dernière génération. Un moment convivial et détendu, idéal pour allier nature, découverte et plaisir !
Tarif adulte : 12 € / Tarif enfant : 12 €
Horaires : 10h, 11h30, 13h, 14h30, 16h, 17h30
Durée : 1h
Capacité : 20 places

Jeu de piste à Hunawihr : l'aventure au cœur des vignes !

Partez à l'aventure dans le village d'Hunawihr et son vignoble. Résolvez des énigmes, suivez des indices et découvrez les trésors cachés... Un parcours ludique et captivant pour petits et grands, à la croisée de l'histoire, de la nature et du vin !
Tarif adulte : 8 €
Tarif enfant : 5 €
Tarif famille (2 adultes, 2 enfants) : 20 €
Horaires : toute la journée
Durée : 90 min
Capacité : illimitée



ATELIER «J'approfondis»

Verticale de Riesling Grand Cru Rosacker

Découvrez l'évolution du Riesling Grand Cru Rosacker à travers les âges. Au cours de cet atelier, vous dégusterez 8 millésimes différents, afin d'explorer l'impact du temps sur les arômes, les saveurs et la complexité du Riesling. Une occasion inédite de découvrir ce terroir unique et de comparer l'évolution de ses expressions au fil des ans.
Tarif adulte : 25 €
Horaires : 11h, 15h
Durée : 1h
Capacité : 25 places

#6 06 JUILLET

BERGHEIM



ATELIER «Je goûte»

Lire le paysage en dégustant les différentes strates de nos appellations !

Venez découvrir la hiérarchie qui organise nos appellations à travers l'exploration du paysage. Dégustation d'une série de 6 cuvées illustrant les différentes strates présentes à Bergheim : régional, village, lieux-dits et Grands Crus.
Tarif adulte : 20 €
Horaires : 12h, 15h30
Durée : 1h
Capacité : 25 places



ATELIER «J'y vais, je fais»

A la découverte de l'envers du décor !

Plongez à la découverte des sols de deux terroirs en visitant pour chacun d'entre eux une fosse pédologique donnant accès au strates géologiques et aux aspects pédologiques du lieu.
Tarif adulte : gratuit
Horaires : 10h, 12h, 14h, 16h
Durée : 20 min
Capacité : 15 places



ATELIER «J'approfondis»

Découverte de la dégustation « géo-sensorielle » en lien avec la perception tactile des crus

Découvrez la méthode de dégustation « géo-sensorielle ». Au cours de cet atelier, vous dégusterez 6 vins illustrant ce lien entre perception tactile du vin et trame propre aux différents types de terroirs.
Tarif adulte : 25 €
Horaires : 10h45, 14h
Durée : 1h
Capacité : 25 places



#7 13 JUILLET

DAMBACH-LA-VILLE



ATELIER «Je goûte»

Les lieux-dits et premiers crus de Dambach-la-Ville

Dégustation commentée par les vignerons des vins issus des lieux-dits et premiers crus de Dambach-la-Ville. L'occasion de découvrir les richesses des terroirs de Dambach-la-Ville.

Tarif adulte : 20 €

Horaires : 14h

Durée : 1h

Capacité : 30 places

Les Trésors de la Confrérie des Bienheureux du Frankstein.

Dégustation de vins et de millésimes anciens issus de l'œnothèque de la Confrérie des Bienheureux du Frankstein. Une dégustation animée et commentée par les vignerons de Dambach-la-Ville et par les membres de la Confrérie.

Tarif adulte : 20 €

Horaires : 17h

Durée : 1h

Capacité : 30 places



ATELIER «J'y vais, je fais»

Visite et découverte du vignoble en Petit Train

Embarquez à bord du Petit Train pour découvrir le village de Dambach-la-Ville et son vignoble.

Tarif adulte : 5 € / Tarif enfant : 3 €

Horaires : 12h, 15h30 / Durée : 1h

Capacité : 40 places



ATELIER «J'approfondis»

Le Grand Cru Frankstein à travers la biodiversité et les plantes sauvages

Balade guidée et commentée par Jean-François Dussart de la Maison de la Nature : découverte des plantes spécifiques du Grand Cru Frankstein, suivie d'une dégustation accords vins & plantes issus du Grand Cru Frankstein.

Tarif adulte : 25 € / Tarif enfant : 5 €

Horaires : 10h / Durée : 2h

Capacité : 20 places

Visite et Histoire de la Chapelle Saint Sébastien

La Chapelle Saint Sébastien, surplombant le village de Dambach-la-Ville, regorge d'Histoire et de souvenirs. Fraîchement rénovée, la Confrérie de la Chapelle Saint Sébastien vous propose une visite guidée et commentée. Les bénéfices de la visite seront reversés à la Confrérie de la Chapelle Saint Sébastien pour financer sa rénovation.

Tarif adulte : 5 €

Horaires : 10h30, 16h / Durée : 45 min

Capacité : 30 places

#8 20 JUILLET

KAYSERSBERG-VIGNOBLE



ATELIER «Je goûte»

Masterclass : le Schlossberg par Romain Iltis (MOF et Meilleur Sommelier de France)

Découvrez la trame du Grand Cru Schlossberg et son expression à travers différents profils de millésimes. Une masterclass animée par Romain Iltis, Meilleur Ouvrier de France et Meilleur Sommelier de France 2012.

Tarif adulte : 30 €

Horaires : 10h30, 14h30 / Durée : 1h

Capacité : 30 places



ATELIER «J'y vais, je fais»

A vélo dans les terrasses du Schlossberg

Balade à vélo (VTT électrique) dans les terrasses du Schlossberg et les autres Grands Crus de la vallée de Kaysersberg. Circuit guidé par un vigneron et une assistance technique.

Tarif adulte : 30 € / Tarif enfant : 30 €

Horaires : 10h, 12h30, 15h / Durée : 2h

Capacité : 15 places

Qi Gong au cœur des vignes

Philippe Blanck, vigneron et moniteur certifié vous invite à une séance de découverte du Qi Gong au milieu des vignes du Grand Cru Schlossberg.

Tarif adulte : 10 €

Horaires : 10h30, 14h30 / Durée : 90 min

Capacité : 12 places



ATELIER «J'approfondis»

Le Grand Cru Schlossberg entre Arts, Histoire et Terroirs.

Parcourir, découvrir et ressentir un terroir exceptionnel dans toutes ses variations, avec la guide conférencière Caroline Claude-Bronner.

Tarif adulte : 10 €

Horaires : 10h, 14h

Durée : 90 min

Capacité : 25 places



LES DOMAINES VITICOLES PARTICIPIANTS À CETTE 3ÈME ÉDITION



#1

1^{ER} JUIN WOLXHEIM

Cave du Roi Dagobert
Domaine Ansen
Domaine Anstotz
Domaine Bechtold
Domaine Brand & Fils
Domaine Fischbach
Domaine Fritsch
Domaine Heckmann
Maison Arthur Metz
Domaine Charles Muller et Fils
Domaine Roland Schmitt
Domaine Vierling
Domaine Laurent Vogt

#2

08 JUIN KATZENTHAL

Domaine Jean-Baptiste Adam
Cave Jean Geiler
Domaine Bernhard
Domaine Christian Binner
Domaine Justin Boxler
Domaine de l'Envol
Domaine Ecklé André & Fils
Domaine Ecklé Jean-Paul & Fils
Domaine Klée Frères
Domaine Henri Klée
Domaine Albert Klur
Domaine René Meyer
Domaine Meyer-Fonné
Domaine Pierre Paul Schmitt & Fils
Domaine Vincent Spannagel

#3

15 JUIN MITTELBERGHEIM

Domaine Bachert
Domaine Boeckel
Domaine André Dolder
Domaine Gilg
Vins Hansmann
Domaine Hering
Domaine Hirtz
Vins Kleinknecht
Maison Klipfel
Leipp-Leininger
Vins Rietsch
Domaine André Rohrer
Domaine Albert Seltz
Vins Emile Seltz
Domaine Fernand Seltz et Fils
Vins Vincent Stoeffler
Domaine Alfred Wantz
Vins Charles Wantz
Domaine Wittmann
Wolfberger

#4

22 JUIN BEBLENHEIM

Domaine Bott-Geyl
Cave de Beblenheim
Eblin-Fuchs
Domaine Michel Fonné
Domaine Froehlich
Domaine Greiner-Schleret
Domaine Hartweg
Domaine Jean-Louis Mauler
Domaine Edmond Rentz
Domaine Schillinger-Renck
Domaine Stirn
Domaine Trapet
Domaine de la Vieille Forge

#5

29 JUIN HUNAWIHR

Domaine Agapé
Cave de Hunawihr
Cave de Ribeauvillé
Eblin-Fuchs
David Ermel
Domaine Jung Roger et Fils
Domaine Mader
EARL Frédéric Mallo et Fils
Domaine Christophe Mittnacht
Domaine Mittnacht Frères
André Vielweber
Sophie et Julien Schaal
Domaine Sipp-Mack

#6

06 JUILLET BERGHEIM

Cave de Ribeauvillé
Cave de la Route Romane - Famille Kurtyka
Clos des Terres Brunes - Jean Siegler
Domaine Marcel Deiss et Fils
Domaine Halbeisen
Domaine Jacques Iltis et Fils
Maison Gustave Lorentz
Domaine Rolly Gassmann
Domaine Sylvie Spielmann

#7

13 JUILLET DAMBACH-LA-VILLE

Vins Arnold
Beck-Hartweg Mathilde et Florian
Vins Carl
Famille Dietrich
Domaine Dietrich Léonard
Domaine Martial Dirringer
Domaine Charles Frey
Willy Gisselbrecht
Kamm Eric
Vins d'Alsace Pernet et Fils
Famille Ruhlmann-Schutz
Domaine Schaeffer-Woerly
Famille Silber
Domaine Louis Speitel
Wolfberger
Famille Zaepffel

#8

20 JUILLET KAYSERSBERG-VIGNOBLE

Domaine Bernhard
Bestheim
Domaine Christian Binner
Domaine André Blanck
Domaine Paul Blanck
Domaine Bott-Geyl
Domaine Michel Fonné
Domaine Gérard Fritsch et Fils
Domaine Joseph Fritsch
Domaine Kirrenbourg
Domaine Albert Mann
Domaine Schmitt & Carrer
Domaine Maurice Schoech
Domaine Fabien Stirn
Domaine Trapet Alsace
Domaine Weinbach



CONTACTS PRESSE

VINS D'ALSACE (CIVA)

Relations Presse - Aurélia Kuhn - a.kuhn@civa.fr

Chef de Projet - Mathias Herqué - m.herque@civa.fr

Tél. : 03 89 20 16 20

AGENCE ROUGE GRANIT - LAURENT COURTIAL

Marjorie Mosin • mmosin@rouge-granit.fr • 06 46 36 57 51

Sarah Grissolange • sgrissolange@rouge-granit.fr • 06 17 07 30 75