



*Vins Fins d'Alsace*

**DIRLER-CADÉ**

France - 68500 BERGHOLTZ

C'est en 1871 que Jean Dirler fonda les Vins Dirler en s'installant comme « gourmet » dans le petit village de Bergholtz. L'exploitation viticole ainsi fondée continue depuis de génération en génération.

Aujourd'hui Jean, fils de Jean Pierre Dirler et Ludivine, fille de Léon Hell-Cadé exploitent les 18 hectares du Domaine Dirler-Cadé. La production se décline en 4 gammes :

- . Les 4 Grands Crus, Saering, Spiegel, Kessler et Kitterlé (42 % de la surface)

- . Les Lieux-dits Belzbrunnen, Schwarzberg, Bux, Schimberg et Bollenberg

- . Les vins de cépages, issus des 7 variétés Riesling, Gewurz Traminer, Pinot Gris, Pinot Noir, Pinot Blanc, Muscat, Sylvaner

- . Le Crémant d'Alsace, nouveauté du domaine depuis le millésime 2005, vin effervescent vinifié selon la méthode traditionnelle à base de Pinot Noir, Pinot Gris et Pinot Auxerrois.

L'ensemble des parcelles est conduit en biodynamie depuis 1998, afin d'exprimer au mieux la personnalité exceptionnelle de ces terroirs.



### **La Biodynamie**

La culture Biodynamique implique pour nous avant tout de créer des conditions de vie harmonieuse entre terre, plante et environnement. Par le travail du sol et l'application des préparations biodynamiques nous favorisons :

- . L'amélioration de la qualité de la terre par la présence d'une grande variété de bactéries

- . Un meilleur enracinement de la vigne en profondeur et l'élimination des racines superficielles

- . Un meilleur développement des feuilles et des fleurs par l'apport d'énergie nécessaire à une fructification harmonieuse.

Pour renforcer les défenses naturelles de la vigne, nous employons aussi des petits apports de soufre et de bouillie bordelaise, des tisanes d'ortie, d'osier et des décoctions de prêle. Nous labourons tous nos sols, les vignes très pentues ou étroites sont labourées au cheval, les jeunes vignes sont piochées les 4 premières années. Les désherbants et engrais chimiques sont, bien entendu, proscrits.

## Le Grand Cru SAERING

Ce terroir exposé Sud-Est est marno-calcaro-gréseux. Dans sa partie Ouest, plus proche d'un Kitterlé, il donne des vins subtils et racés aux arômes d'agrumes marqués dans leur jeunesse et une belle minéralité dans le vieillissement. Plus à l'Est le sol un peu plus argileux et calcaire dès la surface sublime l'acidité des vins.

## Le Grand Cru SPIEGEL

Le Spiegel, marno-gréseux possède un versant Sud et un versant Sud-Est. Sur son versant Sud, le substrat est moins argileux et plus caillouteux, donnant une expression extrêmement subtile du Riesling et du Muscat aux notes de verveine-menthe. Le vieillissement de ces vins est excellent sur des arômes de plantes et de tisanes avec une minéralité très douce. Sur son versant Sud-Est, les sols sont plus lourds avec quelques affleurements calcaires permettant une expression unique du Gewurz Traminer alliant la richesse et la finesse avec toujours des nuances mentholées.



## Le Grand Cru KESSLER

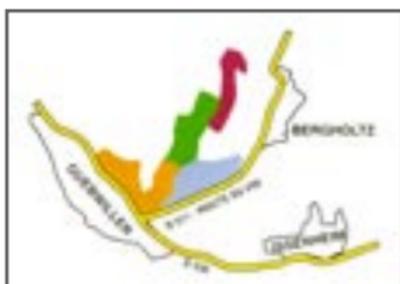
Le Kessler, dont le cœur est cadastré « Heisse Wanne », est un terroir sablo-argilo-gréseux exposé plein Sud. Dans sa partie amont, très pentue, il produit des vins très vigoureux et minéraux avec un magnifique potentiel de garde, en particulier les Riesling. Dans sa partie aval, les vins sont très expressifs, alliant opulence et fraîcheur (le Gewurz Traminer et le Pinot Gris y réussissent fort bien).

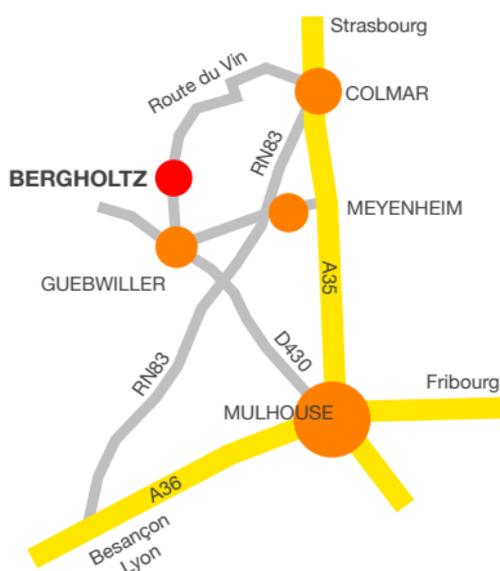
## Le Grand Cru KITTERLE

Ce terroir, le plus pentu du secteur de Guebwiller est grésivo-volcanique. Avec des rendements généralement limités, le sol léger et sablonneux donne cependant des vins très charpentés avec une expression particulièrement fumée et minérale. Puissants au nez, ces vins restent cristallins au palais. Le Gewurz Traminer issu du Kitterlé se distingue par des notes de rose fanée et de pivoine et une minéralité caractéristique.

*18 hectares dont 42 % de la surface sont classés Grands Crus*

	KESSLER		KITTERLÉ
	SPIEGEL		SAERING





*Vins Fins d'Alsace*

**DIRLER-CADÉ**

13, route d'Issenheim  
France - 68500 BERGHOLTZ  
Tél. (00 33) 389 76 91 00  
Fax. (00 33) 389 76 85 97  
e mail. [dirler-cade@terre-net.fr](mailto:dirler-cade@terre-net.fr)