



VINS FINS D'ALSACE

DIRLER-CADÉ

Vignerons depuis 1871



En 1871, Jean Dirlér fonda les Vins Dirlér 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 Marthe et Jean Pierre Dirlér et Ludivine, fille de Nicole et Léon Hell-Cadé ont uni leurs vies et leurs vignes et exploitent les 18 hectares du domaine *Dirlér-Cadé*.

In 1871, Jean Dirlér established Dirlér Wines in the quaint village of Bergholtz in the southern part of the Alsace Wine Region, approximately 25 kilometers south of Colmar. This family owned business has continued from generation to generation. Today Jean Dirlér, son of Marthe and Jean Pierre Dirlér, and his wife, Ludivine, daughter of Nicole and Léon Hell-Cadé run the estate Dirlér-Cadé.

La colline dominée par l'Oberlinger possède une grande diversité de terroirs, d'où émane une importante variété de vins :

- les 4 Grands Crus, Saering, Spiegel, Kessler et Kitterlé (42 % de la surface du Domaine)
- les Lieux-dits Belzbrunnen, Bux, Schimberg.

Le lieu-dit Effenberg se situe sur la colline du Bollenberg.

Le domaine produit aussi des vins issus des 7 variétés : Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris, Pinot Noir, Pinot Blanc, Muscat, Sylvaner et des Crémants d'Alsace (depuis le millésime 2005), vins effervescents vinifiés selon la méthode traditionnelle à base de Pinot Noir, Pinot Gris, Auxerrois et Riesling. Toutes ces cuvées proviennent de sols à base d'érosion de grès.

L'ensemble des parcelles du domaine est conduit en *culture biologique et biodynamique* depuis 1998, afin d'exprimer au mieux la personnalité exceptionnelle de ces terroirs.

Nous pratiquons dans beaucoup de parcelles un labour partiel à l'automne et un labour intégral au printemps (destruction des racines superficielles) et laissons se reconstituer un enherbement naturel en été pour éviter les ravinelements importants et recréer un écosystème. Les vignes très pentues ou étroites sont travaillées à l'aide d'un cheval de trait.

En épandant les préparations biodynamiques, nous améliorons la qualité de la terre, lui permettant ainsi la présence d'une grande variété de bactéries. Par l'apport d'impulsions énergétiques, nous favorisons un meilleur enracinement de la vigne en profondeur et un développement harmonieux des feuilles, des fleurs et des fruits.

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, de reine des prés et des décoctions de prêle.

The hill dominated by the Oberlinger has a lot of different soils from which many different wines are made :

- the 4 Grands Crus vineyards, Saering, Spiegel, Kessler and Kitterlé, which represent almost half of the total vineyard area
- a range of « Lieu-dit » (parcels worthy of individual recognition which often annex the Grands Crus) : Belzbrunnen, Bux, Schimberg.

The lieu-dit Effenberg is located on the Bollenberg hill.

The domain also produces a range of varietal wines which encompass the 7 varieties permitted under the Alsace Appellation : Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris, Pinot Noir, Pinot Blanc, Muscat and Sylvaner, and a range of Crémants d'Alsace, sparkling wines (new at the estate since the 2005 vintage) made using the traditional method from the varieties Pinot Noir, Pinot Gris, Auxerrois and Riesling.

All of these wines are coming from clayey sandstone soils.

Since 1998, Biodynamic principles have been implemented in order to best respect and express the personality of the individual vineyards.

Working the soil to enhance the activity of micro-

organisms, soil structure and vine health to produce the best possible quality grapes are the motivation for working biodynamically.

Commitment to these ideas extends to using a horse-drawn plough on those sites where it is not possible to use conventional machinery.

Using Biodynamic preparations favours the improvement of the quality of the soil by the presence of a large variety of bacteria.

Through energetic impulse we get a better root development of the vines and a harmonious development of the leaves, flowers and fruits.

Vineyard health is insured naturally with preparations that include small amounts of brimstone flour, herbal concoctions of horsetail, and herbal tinctures of nettle, meadowsweet and willow.



Description de nos terroirs

Le Grand Cru **SAERING** est un terroir exposé Sud-Est classé marno-calcaro-gréseux. En réalité il s'agit d'un terroir de grès du Bundsandstein recouvert par du conglomérat Oligocène calcaire. Les sols plutôt vigoureux confèrent beaucoup d'énergie et de tempérament aux vins. Nous y produisons Riesling, Muscat, Gewurztraminer.



Le Grand Cru **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. Le vieillissement de ces



vins est excellent sur des notes de plantes et de tisanes (verveine, menthe, thym), 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**, dont le cœur est cadastré « Heisse Wanne » (la « cuvette chaude »), 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 (Gewurz Traminer et Pinot Gris y réussissent fort bien).



Le Grand Cru **KITTERLE**, terroir le plus pentu du secteur de Guebwiller est gréseux. Il dessine un éperon avec une orientation allant de l'est au sud, puis à l'ouest.

Dans sa partie orientée à l'ouest, il présente un sol volcano-sédimentaire. Avec des rendements généralement limités, le sol léger et sablonneux donne cependant des vins très charpentés avec une expres-

sion particulièrement fumée et minérale. Puissants par nature, ces vins restent cristallins au palais. Le Gewurz Traminer issu du Kitterlé se distingue par des notes de rose fanée et de pivoine et possède, comme le Riesling sur le même terroir, une minéralité intense.



Le Lieu-Dit **BUX** est le terroir (orienté principalement à l'Est) argilo gréseux qui se situe en contrebas du Grand Cru Spiegel. Nous y produisons Gewurztraminers et Pinots Gris.

Le Lieu-Dit **EFFENBERG** est le terroir (plein Sud) de calcaire oolithique situé en contrebas de la colline

du Bollenberg (possédant en son sommet une lande sèche classée Natura 2000). Nous allons y produire du Pinot Noir sur une vigne encore jeune.

Le Lieu-dit **SCHIMBERG** est le terroir (plein Ouest) volcano-sédimentaire prolongeant le Grand Cru Kitterlé et dominant toute la ville de Guebwiller. Ce terroir très pentu est planté intégralement en Pinot Gris.

Le Lieu-Dit **BELZBRUNNEN** est le terroir (orienté Sud-Est) sablonneux en surface et argilo-gréseux plus en profondeur, qui se situe à l'intersection des 3 Grands Crus Kessler, Saering et Spiegel. Nous y avons planté Riesling et Gewurztraminer.



Description of the terroirs

Grand Cru **SAERING** is a mix of sand, marl and limestone soil, facing southeast. As a matter of fact this sandstone soil has been covered by Oligocène limy conglomerates. The wines are very energetic and they have a big personality.

We produce Riesling, Muscat and Gewurztraminer on this terroir.

Grand Cru **SPIEGEL** is a marly sandstone soil, facing south and southeast. This site has stony sandstone soils overlying a clayey subsoil on its south side. Riesling and Muscat exhibit great elegance and demonstrate attractive mineral characteristics with bottle age. Towards the southeast, the soils are heavier with some limestone. Gewurztraminer possess a unique combination of richness and finesse with a hint of mint.

Grand Cru **KESSLER** is a clayey sandstone soil, facing south. The upper section of the Kessler vineyard so named "Heisse Wanne" (hot cauldron) is very steep and produces powerful wines with expressive mineral notes. They have magnificent ageing potential, particularly Riesling. On the lower section, the wines express opulence and freshness. Pinot Gris and Gewurztraminer perform exceptionally well here.

Grand Cru **KITTERLE** is a sandstone soil, with an east side, a south side and a west side. The steepest vineyard of the four Grands Crus, has also a sandstone-volcanic soil on its west side.

Yields are classically restricted and the wines are well structured. Smoked and refined mineral notes are a characteristic of the wines from this vineyard. Powerful on the nose, these wines impress with great purity on the palate. Gewurztraminer is distinguished by the aroma of faded roses and a characteristic minerality.

Lieu-dit **BELZBRUNNEN** is a southeast facing vineyard, with a sandy topsoil and clayey/sandstone subsoil, located at the intersection of the 3 Grands Crus Kessler, Saering and Spiegel. We have planted Riesling and Gewurztraminer on it.

Lieu-dit **BUX** is a clayey-sandstone terroir (mainly east facing) located below the Grand Cru Spiegel. We produce Gewurztraminers and Pinots Gris on it.

Lieu-dit **EFFENBERG** is a oolitic limestone soil (facing south) located below the Bollenberg hill. The Bollenberg possess at the top of the hill a dry landscape protected as a Natura 2000 area. We are going to produce Pinot Noir on it on a quite young vineyard.

Lieu-dit **SCHIMBERG** is a volcanic sedimentary sandstone soil (facing west) extending the Grand Cru Kitterlé on its west side, dominating the whole town of Guebwiller. This steep terroir is planted totally by Pinot Gris.



KESSLER



SPIEGEL



KITTERLÉ



SAERING



GUEBWILLER

BERGHOLTZ

D 511 - Route du vin

D 430







Pour nous contacter

Domaine DIRLER-CADÉ

13 rue d'Issenheim
68500 Bergholtz Alsace - France

Tél. : +33 (0)3 89 76 91 00

e-mail : dirler-cade@terre-net.fr

www.dirler-cade.com

www.facebook.com/dirler-cade



La famille Dirler vous accueille

du lundi au vendredi

de 8h30 à 11h45

et de 13h30 à 18h00

le samedi

de 8h30 à 11h45

et de 13h30 à 17h00