

Vignoble Ruhlmann

Historique

Parce que Rome ne s'est pas faite en un jour, Les Vignobles Ruhlmann-Schutz non plus. Découvrez notre historique et les évènements marquants notre évolution.

ARRIVÉE EN ALSACE

C'est en 1688 qu'un Hongrois nommé Ruhlmann s'est installé dans une maison à Dambach-la-Ville Commune du Bas-Rhin située au Nord de Sélestat.

Dambach-la-Ville est une étape de la fameuse Route des vins d'Alsace,

1688

CONVERSION À LA VITICULTURE

En plus du bétail et de la culture du blé et même du tabac, Jean-charles Ruhlmann et sa compagne Marthe, démarrent la culture de la vigne et c'est dans les années 60 que la première récolte à eu lieu. Malgré une maigre première récolte en raison du gel, le couple ne perdit pas espoir et démarra la vinification pour vendre le vin.

1960

LES PREMIÈRES BOUTEILLES

D'une motivation inégalée, Jean-Charles et Marthe Ruhlmann se donnaient les moyens de réussir et de démarrer la production et la commercialisation de leurs premières bouteilles. Pour cela, l'achat de terres était nécessaire. Jean-Charles donnait alors de petits services aux collègues et voisins, il labourait les champs avec son cheval moyennant une petite rémunération pour se donner les moyens d'augmenter la surface viticole. C'est après le choc pétrolier que le couple décida de se lancer dans leur propre production.

1971

LA VITICULTURE ET SEULEMENT ELLE

Agriculteurs, éleveurs puis viticulteurs... c'est à partir des années 80 que les champs de blé et le bétail laissent entièrement la place à la vigne et à la vinification. Le vin devient alors l'activité principale de la famille et André Ruhlmann, le fils de Jean-Charles rejoint son père pour l'aider dans son travail.

1980

Vignoble Ruhlmann

UN DÉPART PRÉMATURÉ

Fin 1993, Jean-Charles Ruhlmann nous quitte et laisse alors un domaine viticole où de nombreuses choses sont encore à accomplir. Ce domaine, il le laisse à son fils André Ruhlmann ainsi qu'à sa fille Christine qui, depuis de nombreuses années, n'ont cessé d'aider leur parents adorés.

1993

RUHLMANN & SCHUTZ

L'année 1994 marque le début d'une nouvelle épopée puisque Laurence Ruhlmann, Christine et Jean-Victor Schutz quittent chacun leur métier pour rejoindre André dans le domaine viticole et forment ainsi le Domaine Ruhlmann-Schutz à Dambach-la-Ville.

1994

DEVELOPPEMENT INTERNATIONAL

Jean-Victor Schutz ne cesse de sillonner la France et l'Europe en quête de nouveaux clients. C'est peu avant l'an 2000 que les bouteilles traversent les océans. Aujourd'hui, 35% de notre production est commercialisée à l'étranger, dans plus de 25 pays.

1999

UN VIGNOBLE GRANDISSANT

Au fil des années, le vignoble de la Famille Ruhlmann-Schutz s'est agrandi et passe de 7 hectares en 1995 à 20 hectares en 2005. Par ailleurs, sans salarié auparavant, la Famille compte sur le soutien d'une dizaine de collaborateurs à ce moment là.

2005

DIVERSIFICATION

L'été 2015 marque un moment fort de la Famille, lorsque Louise-Anne et Jacques-Emile Ruhlmann avec Thomas et Antoine Schutz proposent à leurs parents de se lancer dans un nouveau challenge en développant un nouveau domaine viticole à 800 km de là... dans les Corbières près de Narbonne. Ceci dans l'optique de se diversifier et de compléter la gamme de Vins d'Alsace.

Vignoble Ruhlmann

2015

CHÂTEAU VALMONT

Après une année de travail dans une région très différente de l'Alsace, la première cuvée de Château Valmont est née. Celle-ci portera le nom de Aventure reflétant avec simplicité l'épopée familiale dans laquelle s'est engagée la Famille Ruhlmann-Schutz, désormais agrandi de la 3ème génération.

2016

UNE NOUVELLE GÉNÉRATION EN PLACE

Deux ans après l'acquisition de Château Valmont, 3 des 4 enfants de la 3ème génération rejoignent et intègre à présent l'entreprise familiale, renommée pour l'occasion : Les Vignobles Ruhlmann-Schutz.

2018

CERTIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES

Les démarches environnementales se multiplient : l'ensemble des exploitations sont certifiées H.V.E Niveau 3 (Haute Valeur Environnementale), le Château Valmont est certifié Agriculture Biologique pour le millésime 2020, et le domaine Alsaciens est en conversion vers l'Agriculture Biologique.

2020

Le vignoble Alsacien situé sur le flanc des Vosges entre une altitude de 175 et 420 m, profite des exceptionnels atouts qu'offre la vallée du Rhin supérieur.

La région est localisée sur une faille géologique, composée de sols variés et complexes : granit, marne, grès, calcaire...

Par ailleurs le climat est très propice à la vigne.

Le vignoble alsacien est le moins arrosé de France grâce aux Vosges qui représentent, à l'ouest, une barrière naturelle contre les flux humides océaniques.

De génération en génération, le Vignoble Ruhlmann s'est agrandi et représente aujourd'hui une superficie de 40 hectares de vignes et s'étend autour de Dambach-la-Ville

Vignoble Ruhlmann

Les vignes sont travaillées de manière traditionnelle et les vins, dont certains sont issus de Vieilles Vignes, sont marqués par la richesse des terroirs qui leur apporte finesse et caractère.

Le Riesling Alsacien

Le Riesling est né dans la région du Rhin, partie allemande, et est considéré comme le cépage rhénan par excellence.

Variété capable de produire différents styles de vins, dans de multiples régions du monde. Il tolère parfaitement les hivers froids et il bourgeonne tardivement, cela lui permet d'éviter la période des gels printaniers et de mûrir parfaitement dans des climats frais.

Le Riesling est l'un des vins blancs les plus durables. Il est réputé pour sa capacité à vieillir en bouteille pendant des années, et parfois des décennies, tout en conservant un goût étonnamment frais. À maturité, les Rieslings développent des saveurs de miel et de pain grillé, tout en préservant cette iconique acidité élevée.

Il est vrai qu'en Alsace les Rieslings sont majoritairement des vins secs.

Le Riesling est, en Alsace, le cépage le plus planté des quatre variétés nobles que sont le Riesling, le Gewurztraminer, le Muscat et le Pinot Gris.

En Alsace, les Rieslings doux se produisent également mais ils sont plutôt rares. Il existe les Vendanges Tardives et les vins doux Sélections de Grains Nobles. Ces vins sont rares car produits lorsque les conditions du millésime le permettent.

Les Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles ne peuvent être élaborés qu'à partir de l'un des quatre cépages nobles et doivent avoir une maturité minimale en sucre spécifique à chaque cépage.

Vignoble Ruhlmann

Riesling – Vieilles Vignes, Coteau du Blettig

- **L'OEIL**

Jaune, légèrement doré, et d'une belle brillance.

- **LE NEZ**

Attaque marquée de cassis et de citronnelle. Belle fraîcheur. Très floral, avec une dominance du fruité Riesling. En fin de nez, on trouve une note de fleurs de vignes.

- **LA BOUCHE**

Caractère viril, présent et structuré. Belle persistance d'un fruité assez gras, dû au terroir lourd, qui met en avant les caractères de litchis et de mandarines.

Cette vigne de plus de trente ans, est plantée sur 3 plates-formes en flanc de coteau, exposition sud-ouest. Le sol calcaire, limoneux et argileux, permet un enracinement très profond et évite tout problème de sécheresse. Ce terrain, a été choisi pour apporter à ce Riesling un style particulier et faire ressortir le gras du vin.

Servir entre 8 et 10 °C.

Conservation : De 5 à 10 ans.

