

**Atelier de travail**  
Analyses de groupe Exploitations viticoles  
Résultats 2009  
**Jeudi 2 Février 2012**

*Visite du Domaine Léon Boesch*



**Domaine Léon BOESCH**  
6, rue Saint Blaise  
68250 WESTHALTEN  
Haut-Rhin Alsace, France  
Tél : +33 (0)3 89 47 01 83  
Fax : +33 (0)3 89 47 64 95  
E-mail : [domaine-boesch@wanadoo.fr](mailto:domaine-boesch@wanadoo.fr)  
[www.domaine-boesch.fr](http://www.domaine-boesch.fr)

**Installées depuis 1640 dans la Vallée Noble, les 11 générations de BOESCH, vigneronns de père en fils, ont assemblé patiemment leurs divers terroirs.**

C'est désormais Matthieu et son épouse Marie qui ont la responsabilité du Domaine qui compte 14,5 hectares de vignes dont 3 ha en Grand Cru Zinnkoepflé, le tout mené en biodynamie depuis 2000.

Le vignoble de la Famille BOESCH est niché dans « la Vallée Noble », véritable arène d'environ 4 kilomètres de diamètre, où l'on observe des courants ascendants qui caressent les coteaux viticoles abrités des vents dominants. La vigne profite d'un climat aride (670 mm de précipitations annuelles).

**Surface : 14,5 ha (13,5 ha en propriété et 1 ha en location)**

**Rendements : Rendements : 53 hl/ha 2011 ; 42 hl/ha 2010 ; 50 hl/ha 2009**

**Production : 90 000 bouteilles en propre production**

**Main d'œuvre : 7 personnes travaillent sur le domaine**

**Conversion à l'AB : 2000 Certifié DEMETER depuis 2008**

**Adhérent à la charte «Vinabio Alsace»**

**Participation à BioRhi'n**

Ce projet est porté par



Bâtiment Europe 2 allée de Herrlisheim F-68 000 COLMAR

Tél.00 33 (0)3 89 24 45 35 – Fax. 00 33 (0)3 89 79 35 19

Email : [caroline.claude-bronner@opaba.org](mailto:caroline.claude-bronner@opaba.org)

Les vignes sont cultivées tout au long de l'année avec le plus grand soin afin qu'elles donnent le meilleur d'elle-même : elles sont totalement labourées, les traitements se font avec de la bouillie bordelaise, du soufre, des argiles, des tisanes et des préparations de plantes. Elles sont fertilisées avec du compost élaboré sur le domaine.

Lors des vendanges, une vingtaine de personnes se joignent à l'équipe permanente pour la cueillette des raisins, effectuée exclusivement à la main.

Le raisin est pressé délicatement dans un presseoir pneumatique pendant 8 à 12 heures, afin d'extraire toute la matière. Les jus sont ensuite débourbés statiquement pendant 12 heures en cuve puis ils fermentent lentement (1 à 6 mois) avec les levures indigènes dans des foudres de chêne. Les vins sont élevés jusqu'à l'été sur leurs lies et sont mis en bouteille début septembre.

## UN CHAI BIOCLIMATIQUE



Marie et Matthieu Boesch ont construit leur nouveau chai, leurs locaux techniques et leur maison d'habitation selon les principes bioclimatiques les plus aboutis du moment. Doté d'une allure classique alsacienne par l'architecte haut-rhinois Matthieu Winter, le domaine viticole utilise des fondations en pierres sèches sur un support bétonné, ossature en bois, toiture végétalisée, isolation en botte de paille etc.

Les matières premières viennent des alentours du village viticole.

Les fondations par exemple sont constituées de roches calcaires d'un mètre d'épaisseur chargées de garantir hygrométrie et respiration à la cave.

C'est à ce jour la première réalisation d'une installation viticole bioclimatique complète en Alsace.

Ce projet est porté par



Bâtiment Europe 2 allée de Herrlisheim F-68 000 COLMAR

Tél. 00 33 (0)3 89 24 45 35 – Fax. 00 33 (0)3 89 79 35 19

Email : [caroline.claude-bronner@opaba.org](mailto:caroline.claude-bronner@opaba.org)