

Atelier de travail

Analyses de groupe Exploitations viticoles

Jeudi 2 Février 2012

Visite du Domaine Valentin ZUSSLIN



Domaine Valentin ZUSSLIN
57, grand rue
68250 ORSCHWIHR
Haut-Rhin Alsace, France
Tél : 00 33 (0)3 89 76 82 84
Fax : 00 33 (0)3 89 76 64 36
E-mail : jean-paul@zusslin.com
www.zusslin.fr

Jean-Paul ZUSSLIN et sa sœur Marie perpétuent sur ce domaine de 13 hectares en pleine propriété, une tradition viticole familiale qui les a menés sur le chemin de la biodynamie depuis 1997.

Le vignoble se situe à Orschwihr sur les coteaux du Bollenberg, du Grand Cru Pfungstberg et du Clos Liebenberg (Monopole familial)

Jean-Paul dirige le Domaine. Son père Jean-Marie le seconde pour le travail en vigne. Marie s'occupe de la partie commerciale et administrative assistée par sa mère Arlette.

Le Domaine s'est converti à la culture biodynamique en 1997. La conversion a été facilitée par le fait que le Domaine avait toujours mené un travail de la terre « au naturel ». La qualité des vins issus des premières récoltes en conversion a confirmé ce choix.

Surfaces : 13 ha en pleine propriété

Rendements : Rendements moyens 60 hl/ha (Pinot Noir et Grand Cru 30 à 40 hl/ha ; Crémant et Auxerrois à 80 hl/ha)

Production : 90 000 bouteilles en propre production

Main d'œuvre : 10 personnes travaillent sur le domaine

Conversion à l'AB : 1997 Certifiés DEMETER et BIODYVIN

Membre de la Renaissance des Appellations et de Vignes Vivantes

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

Encépagement du Domaine ZUSSLIN

Les Riesling, Gewurztraminer et Auxerrois sont les cépages les plus plantés. Le Domaine a également greffé 1ha70 de Pinot Gris en Riesling en 2010. L'avantage de ce choix est double : le système racinaire est déjà en place, il ne faut que 2 ans pour avoir la première récolte et cela permet une meilleure adaptation du cépage au terroir. Le Domaine Zusslin possède également une parcelle de 4.5 ares de « vieilles vignes en complantation » sur le Zinnkoeplé et y produit un micro assemblage de 400 bouteilles par an.

De « l'animal » dans les vignes



Jean-Paul ZUSSLIN est persuadé que la présence d'animaux au sein d'un Domaine viticole est bénéfique pour l'environnement et pour l'humain. C'est pourquoi, il souhaite développer la présence des animaux de trait dans le Domaine. Après avoir fait appel à la prestation de service, avoir mené de nombreux essais, suivi des formations, et avoir testé différents matériel. Le Domaine va faire très prochainement l'acquisition d'un cheval de trait et recherche un collaborateur pour développer ce projet.



Depuis une dizaine d'année, le Domaine ZUSSLIN expérimente l'intégration d'animaux dans les vignes. Ainsi, dès la fin des vendanges, un troupeau de moutons s'installe sur le Clos Liebenberg entièrement clôturé sur 3.5 ha et qui comporte de nombreux talus et zones enherbées.

Le Domaine a également installé des nichoirs à Huppe fasciée dans les vignes et autour des bâtiments afin de favoriser la diversité faunistique et de réguler les « ravageurs » de la vigne.

Fertilisation et traitements

La fertilisation est uniquement organique. Une ferme « amie » en bio-dynamie et de proximité fourni un excellent compost de vaches Vosgiennes. 3 à 4 tonnes de compost sont épandus à l'automne ou au printemps. Le Domaine utilise également du compost de bouse MT, de la bouse de corne 500 et de la silice de corne 501. Le rythme et la fréquence sont variables en fonction de l'année et des parcelles. Les préparations sont élaborées avec un groupe local du syndicat des agriculteurs en bio-dynamie d'Alsace. Pour le traitement des vignes, le Domaine utilise essentiellement des tisanes et des décoctions de plantes. La plupart des plantes sont cueillies dans les vignes du Domaine. Seule la prêle et la camomille sont achetées à un prestataire spécialisé. A ces plantes sont ajoutés lors des traitements un peu de cuivre et du soufre. Des poudrages sont également réalisés avec de l'argile, du lithothamne et du talc. De nombreux arbres fruitiers et arbustes d'essence locale ont été plantés aux abords des parcelles afin d'attirer une importante faune auxiliaire. Le Domaine n'utilise plus d'insecticides bio depuis 5 ans.

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



Elevage des vins

Le Domaine ZUSSLIN n'intervient jamais chimiquement lors du processus naturel de fermentation et d'élevage de ses vins. Il ne fait qu'accompagner la transformation du jus de raisin en vin. Seule une légère filtration et un ajout de soufre, de façon minimale, est effectué afin de permettre la conservation normale du vin.

Pour les vins blancs, tous les raisins sont récoltés manuellement et triés dans les vignes et si nécessaire un tri supplémentaire est fait sur une table de tri vibrante. Les

raisins sont ensuite mis dans un pressoir pneumatique et pressés pendant 8 à 12 h ce qui permet de limiter les bourbes et d'avoir des jus plus purs. 6 à 12 heures après la fin du pressurage, un débourbage est effectué et le moût logé dans les foudres où démarrera spontanément la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique qui suit permet une stabilité microbiologique et permet ainsi de limiter les doses de soufre. Les vins blancs sont ensuite élevés sur les lies totales ou fines, en foudres traditionnels alsaciens. Les foudres permettent une fermentation plus régulière et harmonieuse. Le vin éclairci par sédimentation naturelle est filtré et mis en bouteille 9 à 24 mois après la récolte.

Le Pinot Noir fait également l'objet de beaucoup de soin et d'attention. Un à deux tris sont effectués dans les vignes puis un systématiquement sur table de tri par une équipe de 7 à 8 personnes. Toutes les baies abîmées, grillées par le soleil ainsi que les baies manquant de maturité sont écartées. Les raisins sont ensuite égrappés et mis en cuve tronconique en bois qui permet la macération. Durant la macération, est réalisé un à deux pigeages manuels/jour et un remontage/jour vers la fin de fermentation. La fermentation dure en moyenne 3 semaines et à l'issue de celle-ci un léger pressurage est effectué. Le vin est ensuite remis dans des cuves tronconiques ou en pièce de chêne. La fermentation malolactique est spontanée et le vin après une très légère filtration sur plaques de cellulose est mis en bouteilles.

Bouchons et bouteilles

Les vins sont bouchés avec du liège entier sans agglomérat et sans colmatage. Depuis le millésime 2009, le Domaine expérimente des bouchons avec un revêtement en cire d'abeille remplaçant le traditionnel mélange silicone/paraffine. Le Domaine se fournit essentiellement chez des producteurs sardes et portugais. Jean-Paul ZUSSLIN constate très peu de problèmes liés au liège. Pour les cuvées sans soufre, les bouchons sont d'un diamètre plus important afin que l'évolution soit encore plus lente et pour protéger davantage le vin de l'oxygène. Une seule référence est vendue avec un bouchon en verre, il s'agit d'un Auxerrois qui a fait l'objet d'un test depuis 2005 puisque une partie de la récolte est également bouchée par du liège.

Sur toutes les bouteilles de vins de terroirs et de garde, est ajouté de la cire d'abeille sur le bouchon, celle-ci permet de maintenir le bouchon propre et d'éviter qu'il soit abîmé par des insectes. La cire vient principalement d'un apiculteur du village voisin.

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

Commercialisation

La clientèle du Domaine est composée à 70 % de particuliers et à 30 % de restaurants, magasins bio, cavistes et revendeurs. L'export représente 25% des ventes, les principales destinations sont les USA, le Japon, la Russie et Hong-Kong, Taiwan.



Actions pour l'environnement

Le Domaine a installé deux cuves de récupération d'eau pluviales utilisées pour le nettoyage des tracteurs et les préparations biodynamiques.

Toujours soucieux de contribuer à un environnement durable, le Domaine a entièrement revu son installation électrique et se fournit exclusivement depuis une année en électricité 100% verte chez Enercoop.

Pour toutes les ventes à l'export où il n'est pas nécessaire d'avoir la capsule CRD, le Domaine propose les vins sans capsules afin de diminuer la quantité de déchets. Le Domaine Valentin Zusslin a également mis en place un système de récupération de ses bouchons et de ses bouteilles vides.

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