

DEPUIS 1955



On évoque parfois des sites « bénis des dieux » en raison des atouts que la nature et les humains leur ont offerts. Turckheim bénéficie de cette bénédiction avec son terroir unique, l'ensoleillement exceptionnel de ses coteaux, son patrimoine historique et architectural remarquable.

Bienvenue à la Cave de Turckheim, terre de légendes et de grands vins !

S'unir pour rayonner

Le concept de cave coopérative est bien ancré en Alsace où plusieurs structures de ce type existent depuis le début du XX^e siècle.

En 1953 à Turckheim, l'idée que l'union fait la force, fait son chemin notamment avec Louis Pierre Widerkehr, papetier et propriétaire viticole et Robert Schwindenhammer, maire de la commune, propriétaire de vignoble et président de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Colmar.

Régulièrement, ils convient un groupe de vignerons pour étudier les avantages de la création d'une cave coopérative...

La Cave de Turckheim voit finalement le jour le 25 février 1955 au restaurant « La Cigogne » avec 69 vignerons. D'autres vignerons, poussés par les difficultés économiques et l'hiver rude, rejoignent rapidement la cave qui compte 180 adhérents en 1956, année de construction et d'inauguration du chai.



Passion vigneronne et savoir-faire

Des atouts indéniables

Dès sa création, la Cave de Turckheim entend jouer le rôle d'une institution du vignoble alsacien, ce qu'elle devient dans les années suivantes, grâce à de solides atouts.

Ses vignerons sont bien décidés à porter haut les couleurs de leur cité au prestigieux passé viticole et dont les vins alimentaient déjà l'abbaye de Munster au IX^e siècle.

Turckheim est aussi l'une des plus belles villes alsaciennes. Membre de la Décapole, alliance de dix villes libres du Saint-Empire romain germanique, de 1354 jusqu'à la Révolution, la cité prospère grâce à ses priviléges. Solidement ancrée dans ses traditions séculaires (dont son fameux veilleur de nuit), riche d'un exceptionnel patrimoine architectural et d'un dynamisme très actuel, Turckheim est une véritable perle.

Située sur la double ligne de faille de la plaine d'Alsace et de la vallée de Munster dont elle commande l'entrée, elle

peut s'enorgueillir d'une richesse géologique constituée de coteaux à l'ensoleillement exceptionnel, d'un Grand Cru et de plusieurs lieux-dits remarquables. Des facteurs qui ont forgé la réputation des vins de Turckheim depuis le Moyen-Âge.

Fiers d'être vignerons

La cave rassemble aujourd'hui 250 coopérateurs, tous unis par la même conviction : respecter la terre et le fruit, pour produire des vins qualitatifs et représentatifs de leur terroir.

Ce sont des hommes et des femmes attachés à leur région et à leur terre. Souvent issus de domaines familiaux depuis plusieurs générations, ils n'en sont pas moins tournés vers l'avenir avec des conversions en viticulture biologique de plus en plus nombreuses.



Jean-Michel Wisson
Président

Vigneron de la vallée de Munster, fidèle à l'esprit des fondateurs et conscient du patrimoine légué par ses ainés, il s'attache depuis 2005 à perpétuer l'histoire de la cave en inventant le modèle coopératif de demain.

« Passion, solidarité, engagement humain, préservation du patrimoine, dynamisme et innovation sont les piliers de notre réussite collective ».



Christophe Botté
Directeur

Bourguignon d'origine, Christophe Botté débute son parcours à la cave de Turckheim en 1998 en tant que responsable qualité. Il initie notamment la dynamique autour d'une viticulture raisonnée ainsi que la filière biologique. Après un passage dans le Jura, il revient à la Cave en 2016 pour se mettre au service de sa belle histoire, en conciliant modernisation et respect des valeurs.

« L'exigence qualitative à toutes les étapes au service de l'expression de nos terroirs ».



Daniel Gerold
Maître de chai

Alsacien mais pas originaire du vignoble, Daniel Gerold a été initié au vin par son père, grand amateur. Ses études de biologie l'ont toutefois mené dans les coteaux de Champagne, de Bourgogne et de Nouvelle-Zélande. En 2020, il revient sur les terres de son enfance et renoue avec ses racines à la Cave de Turckheim.

« Toutes les qualités du vin sont déjà présentes dans le raisin. »



Une terre de légendes

Une situation privilégiée

La Cave de Turckheim dispose d'un vignoble s'étendant sur la commune mais aussi sur Wintzenheim, Niedermorschwihr, Katzenthal ou encore les villages du Val Saint-Grégoire.

Turckheim bénéficie d'une situation géographique privilégiée sur la double ligne de faille de la plaine d'Alsace et de la vallée de Munster. Ce site unique, où un dragon aurait vécu, d'une grande variété de terroirs, constitue un lieu idéal où s'épanouissent harmonieusement les grands cépages d'Alsace.

Depuis 1955, le savoir-faire des vignerons de la Cave de Turckheim et la passion de ses maîtres de chais transforment ce patrimoine en une extraordinaire palette de saveurs et de caractères.

Une mosaïque de terroirs et trois Grand Crus

Grâce à son large rayon d'approvisionnement, la cave compte une grande variété de sols et des lieux-dits remarquables par leur potentiel qualitatif. Novateur en Alsace, ces parcelles vinifiées séparément font l'objet d'une gamme mettant en valeur la nature du terroir plutôt que leur nom, souvent difficile à prononcer pour les néophytes ou les non-Alsaciens. Cette richesse géologique constitue un creuset pour l'élaboration d'une large gamme de vins permettant à chacun de bénéficier d'une meilleure compréhension du vignoble.

La Cave de Turckheim met ainsi en lumière les spécificités et la diversité de trois de ses terroirs.

Sables et Galets

Au sud de Turckheim, les graves produisent des vins précoces et aromatiques.

Granit de la Vallée

Les sols siliceux confèrent un caractère frais, léger et vif. Les arènes granitiques comme à l'entrée de la vallée de Munster, sur les communes du Val Saint-Grégoire, donnent de beaux vins nerveux et minéraux.

Marnes et Calcaires

Des sols marno-calcaires comme à l'est de Turckheim ou aux abords de Wintzenheim confèrent aux vins un caractère racé et séveux.



L'autre trésor de la cave, ce sont bien sûr ses trois Grands Crus.

Brand : la terre du Dragon

Surplombant la cité médiévale de Turckheim, le Grand Cru Brand granitique bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel. C'est sur cette "terre de feu" que la légende situe le combat entre le soleil et un dragon. Cette bataille mit le feu à la colline occupée par la forêt et au printemps suivant la vigne apparut. Ce terroir impressionnant produit des vins majestueux et d'une grande délicatesse.

coteau abrupt à 45°, ce lieu-dit est orienté plein sud et s'élève à près de 400 m d'altitude. Le substrat granitique à deux micas, dit de Turckheim, en état de désagrégation très avancé, donne naissance à ces arènes granitiques. Riches en éléments minéraux, elles sont particulièrement propices à la culture de la vigne.



Hengst : « l'étalement »

« L'étalement » traduction de l'alsacien « Hengst », a donné son nom à ce fougueux Grand Cru, réputé depuis le Moyen Âge. Son sol marno-calcaire est riche en argile de couleur caramel aux nuances rouges et contient une importante proportion de conglomérats calcaires oligocènes et de marnes. Le terroir du Hengst marque fortement les vins qui y naissent et leur donne de la structure, de la puissance, le tout équilibré par une belle fraîcheur.



Sommerberg : le « coteau de l'été »

Le Sommerberg s'étend au pied des Trois-Epis, au sud de Katzenthal et au nord de Niedermorschwihr. Situé sur un



Une approche pionnière

Respecter la terre

Depuis plus de 20 ans, vignerons-partenaires et équipe technique ont privilégié un important travail à la vigne, gage de qualité et de respect environnemental.

Dès ses débuts, la Cave de Turckheim s'est orientée dans une démarche très qualitative. À l'époque, elle se traduisait par une politique de bonification, notamment pour les vignerons travaillant les coteaux les plus escarpés, afin de pérenniser ces parcelles menacées d'abandon.

Cette stratégie de qualité s'est d'autant mieux ancrée dans un volet de bonnes pratiques qu'elle a pu s'appuyer sur la constance de seulement trois directeurs techniques depuis sa création. Paul Meyer de 1955 à 1988, puis, formé à ses côtés, Michel Lihrmann, de 1989 à 2020, et enfin Daniel Gerold depuis 2020, ont assuré une solide continuité dans les exigences et le style de la cave.

Initiée par Michel Lihrmann au début des années 2000, la cave a privilégié l'agriculture raisonnée et tous ses sociétaires sont désormais certifiés HVE3 depuis 2019. Préservation des paysages et de la biodiversité, réduction des engrains et des traitements, travail des sols...c'est aux côtés des techniciens viticoles de la cave que chacun s'est engagé dans cette démarche. La cave pratique également l'agroforesterie en plantant des arbres fruitiers, notamment des variétés locales et anciennes, qui participent à la reconstruction et à l'entretien des terroirs ainsi qu'à la préservation et valorisation des paysages.

Certains adhérents ont souhaité franchir une étape supplémentaire, en se convertissant à l'agriculture biologique.

Depuis le millésime 2011 une gamme certifiée AB a donc vu le jour. Elle regroupe 7 cépages (sylvaner, pinot blanc, riesling, muscat, pinot gris, pinot noir et gewurztraminer) et concerne plus de 60 ha de vignes, en 2023.



Un chai à la pointe de la modernité

A la Cave de Turckheim, les innovations technologiques vont de pair avec le respect de l'environnement. En constante recherche de perfection, la cave s'est régulièrement dotée de moyens de production modernes, au service des beaux raisins.

Au début des années 80, la cave s'équipe d'un vendangeoir ultra moderne pour son époque, lui permettant de traiter rapidement plusieurs dizaines de sélections de raisins par jour.

Fidèle à ses exigences, après 5 ans de réflexions, de travaux et un investissement de 5 millions d'euros, elle inaugure en 2010 une version encore plus performante certifiée IFS « International Food Standard ».



Du haut de ses 18 mètres, au toit recouvert de panneaux photovoltaïques, ce vendangeoir s'appuie sur la pente du Roesselstein pour un acheminement des raisins par gravité, afin de préserver au maximum les beaux raisins apportés par les coopérateurs.

Pour parfaire l'outil de vinification, la cave possède 3 conques de réception mobiles et vibrants et 10 pressoirs -dont 2 Bucher Inertys, pour un pressurage sous gaz neutre de cépages comme le muscat ou le pinot blanc, procurant un gain d'arômes.

Enfin, un chai souterrain de 80 barriques pour les rouges a été ajouté. Grâce à ses 280 cuves de vinification et de stockage de différentes capacités, en inox et béton, la Cave de Turckheim possède une capacité de vinification de 30.000 hectolitres et une capacité de stockage en cuverie de 80.000 hectolitres.





Une extraordinaire palette de caractères

Des vins de soif aux Grands Crus,
la Cave de Turckheim exprime toutes les facettes
des vins d'Alsace.

Crémants



Terroirs d'Alsace



Grands Crus



Tradition et Réserve



Fraîcheur et fruit

L'Alsace, c'est avant tout des vins de cépage, majoritairement blancs, sans vieillissement en fût pour une pure expression du raisin : Chasselas, Gewurztraminer, Muscat, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling, Sylvaner et bien sûr Pinot noir pour les vins rosés et rouges.

Assemblages



Les recettes maison

La Cave de Turckheim marie aussi les cépages pour exprimer des palettes aromatiques plus complexes et délicates.

Vins d'élevage



La puissance élégante

Vieillis en barrique, l'expression des cépages gagne en profondeur et en densité.

Quintessence des cépages



Grains nobles, vendanges tardives ou encore vieilles vignes, ces vins offrent l'expression la plus généreuse et concentrée du raisin.

Vins bio



Une évidence depuis plus de 10 ans

Un engagement en agriculture raisonnée depuis plus de 20 ans, un label bio depuis plus de 10 ans.

Famille de Turckheim



L'amitié

Depuis sa création, la cave a tissé des relations avec la famille du baron de Turckheim. Deux cuvées illustrent cette amitié.

Réserve Baron de Turckheim, un Gewurztraminer créé en 1959

Cuvée Charlotte de Turckheim, élaborée avec l'actrice de renom, dont l'étiquette a été réalisée par sa fille.

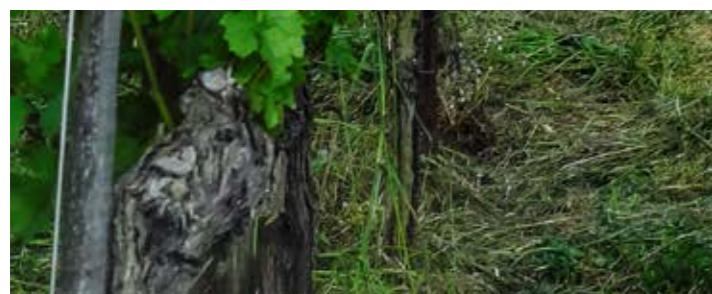


Œnotourisme

A proximité de Colmar, la cité médiévale de Turckheim est une des étapes alliant nature, gourmandise et culture sur la route des vins d'Alsace et le long de la Route Verte. Des milliers de touristes s'y pressent pour admirer les nombreuses façades colorées qui se reflètent à la surface de sa rivière la Fecht, ou pour arpenter les chemins de randonnée à travers le vignoble.

Sur les coteaux du Brand, du Hengst ou du Sommerberg, la vue est imprenable sur la plaine d'Alsace et la vallée de Munster. Par temps clair, on aperçoit même la Forêt Noire. L'été, la cave organise d'ailleurs des balades gourmandes à la rencontre des vignerons et des légendes qui ont façonné ce terroir exceptionnel.

Des balades qui se terminent au caveau où les cigognes nichant sur le toit, accueillent les visiteurs amateurs ou néophytes, en toutes saisons et particulièrement lors du traditionnel marché de Noël.



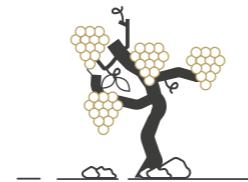
La Cave de Turckheim en chiffres



Production totale :
3,5 millions de bouteilles

→ 4^{ème} metteur en marché
d'Alsace

Encépagement



Pinot Blanc: **26%**
Gewurztraminer: **23%**
Pinot Gris: **19%**
Riesling: **15%**
Pinot Noir: **12%**
Sylvaner: **3%**
Muscat: **1%**
Chasselas: **1%**

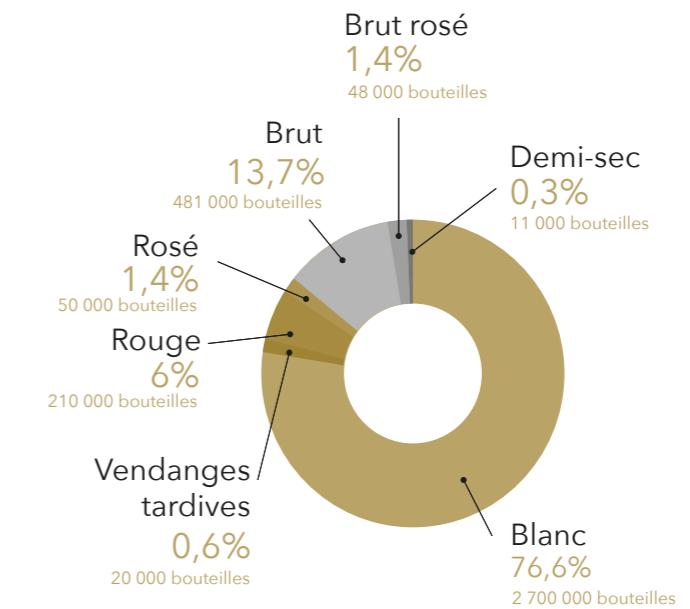
HVE3 et AB

400 ha HVE3 dont
60 ha en bio
Vins tranquilles bio
160 000 bouteilles
Crémants bio
35 000 bouteilles

Grands Crus

20 ha
80 000 bouteilles

Répartition de la production



Vins tranquilles	84,6%
Blanc	
Vendanges tardives	
Rouge	
Rosé	
	2 960 000 bouteilles
Crémants	15,4%
Brut	
Brut rosé	
Demi-sec	
	540 000 bouteilles

Répartition des ventes

Categorie	Pourcentage
95% aux professionnels	5% aux particuliers
GD : 68%	Caveau : 80%
Export : 23%	Expédition : 18%
Grossistes : 5%	Web : 2%
CHR : 2%	
Cavistes : 2%	

