



La première cuvée de vins blancs d'Arnta remporte déjà trois médailles

Une pluie de médailles à laquelle la famille Meyer ne s'attendait pas forcément si tôt. Deux des quatre vins d'Arnta ont déjà été **récompensés** dès leur **première cuvée** dans des **concours nationaux et internationaux**. Le **Gewurztraminer Sec 2024** a remporté la **médaille d'Or** du **Mondial des Vins Blancs 2026** tandis que **l'Auxerrois Sec 2024** a glané deux titres à l'international, la **médaille d'Argent** du **Decanter World Wine Awards 2026** et la **médaille de bronze** de **l'IWSC 2026**. Auréolés de ces récompenses, Gilles et Noémie Meyer vont désormais envoyer toute leur gamme aux prochains concours.

La réaction de Gilles Meyer et Noémie Meyer Ferré :

Sur la médaille d'or du Gewurztraminer Sec 2024 :

" C'est sans doute notre plus belle récompense de l'année. Réussir un Gewurztraminer à zéro sucre résiduel tout en préservant l'intégralité de son expression aromatique, c'est un vrai défi technique et œnologique. Ce vin surprend par sa précision aromatique : on retrouve tous les grands marqueurs du cépage, le litchi, la rose, l'ananas, les épices, dans un profil parfaitement sec. Une vinification soignée mise en lumière par cette récompense."

Sur les médailles d'argent et de bronze de l'Auxerrois Sec 2024 :

" Ce vin est issu des plus vieilles vignes du domaine. Nous l'avons classé en Vin de France, car nous avons choisi d'assembler une petite part de Chardonnay à l'Auxerrois pour apporter de la vivacité et de la tension. Une décision assumée, qui lui donne une belle personnalité. Obtenir deux distinctions confirme la cohérence de ce vin sur deux jurys internationaux différents. "



Arnta est née de l'envie d'ouvrir une voie libre et sincère : proposer des cuvées accessibles, au prix juste, avec une qualité irréprochable et une identité affirmée. ARNTA parle simplement aux gens, sans codes imposés ni barrières, et s'adresse à tous ceux qui ont soif de vrai : amateurs curieux, néo-cavistes, jeunes urbains, lieux de vie vivants, bistrot bien choisis, repas de famille détendus ou soirées improvisées.

En alsacien, ARNTA signifie « récolte ». Plus qu'un mot, c'est une promesse : celle d'une année d'attention portée aux vignes nichés au pied du Château du Haut-Koenigsbourg, de gestes précis répétés jour après jour, de choix assumés, jusqu'à ce moment où le travail patient prend forme et où la terre livre le meilleur d'elle-même. À travers son expression « terroir brut », la marque affirme une vision du vin à la fois libre, engagée et solidement enracinée.

Cette identité se retrouve dans son symbole, qui associe une coiffe alsacienne et une fleur de pensée. D'un côté, l'attachement à l'Alsace, à un héritage, à des connaissances et à des gestes transmis. De l'autre, une part d'émotion, de fidélité discrète et d'attention portée à l'autre.



Ancrée en Alsace mais ouverte au monde, ARNTA trouve sa place aussi bien en brasserie, en bistrot, en bar à vins, en épicerie fine, en grande distribution exigeante que sur les marchés à l'export. Sa force tient dans cette capacité à proposer des vins clairs dans leur propos comme dans leur style : des bouteilles contemporaines, accessibles et sincères, qui donnent simplement envie de se resservir.

Côté blancs, plusieurs profils incarnent cette philosophie. Le Riesling 2024, précis et rafraîchissant, joue la carte de la tension et des agrumes. Le Pinot Blanc bio 2024 mise sur un registre plus souple, entre fruits du verger, pêche blanche et fraîcheur continue. Le Gewurztraminer bio sec 2024 assume une aromatique expressive, marquée par le litchi, les fleurs blanches et la rose, avec une finale structurée. Enfin, l'Auxerrois, séduit par son attaque franche, sa texture fluide et son caractère désaltérant, relevé par des notes de fruits du verger, de fleurs blanches et d'agrumes. Et d'autres vins arrivent, notamment du rouge.





Les vins :

Riesling — ARNTA (12% vol.)

Profil. Blanc lumineux, robe vert-jaune brillante ; nez d'agrumes (citron frais, yuzu, citron confit) ; bouche nette, tension minérale, belle acidité, finale précise et fraîche pour un très beau vin.

Accords. Croque généreux, poisson pané croustillant, street-food relevée : son effet « lavant » équilibre les plats de caractère.

Pinot Blanc **bio** — ARNTA (11% vol.)

Profil. Robe claire aux reflets dorés ; fruits du verger et pêche blanche, touche florale assez rare pour un pinot blanc, nuance de noisette fraîche ; bouche fluide et équilibrée, finale persistante sur le fruit.

Accords. Volaille rôtie, poisson grillé, plats de corps ou salade aux herbes. Un Pinot Blanc franc, accessible, alliant fraîcheur, fruit et équilibre.

Gewurztraminer **bio sec** — ARNTA (13% vol.)

Médaille d'Or du concours des Vins Blancs de Strasbourg.

Profil. Doré brillant, aromatique expressive (litchi, fleurs blanches, rose) ; bouche ample et fraîche, tenue par une pointe d'amertume structurante.

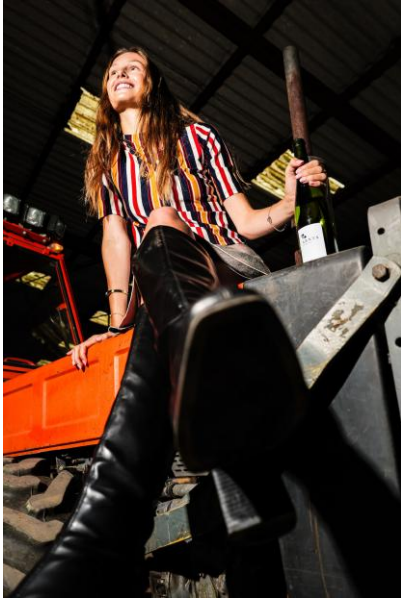
Accords. Cuisines parfumées et grillées, sautés aux sauces relevées, inspirations japonaises (tataki, tempuras). Intensité, fraîcheur et équilibre dans un profil sec et gourmand.

L'Auxerrois — ARNTA (12,5% vol.)

Profil. Jaune or pâle, reflets verts ; nez net de fruits du verger et pêche blanche, fleurs blanches, zeste d'agrumes (nuance de yuzu) ; attaque franche, texture fluide, fraîcheur minérale, finale nette et persistante.

Accords. Cuisine japonaise délicate (sashimi de poisson blanc, tempura de légumes, yakitori légers). Un blanc sec, désaltérant, « lavant » et accessible.





A propos d'Arnta :

Gilles Meyer et sa femme Noémie Meyer Ferré ont souhaité créer Arnta pour ouvrir les vins d'Alsace au Monde en créant une gamme lisible, accessible profondément ancrée dans son territoire, mais qui se partage. Leur travail est déjà récompensé par trois médailles pour leur Gewurtzraminer et leur Auxerrois, des vins rouges viendront très prochainement compléter une gamme qui ne cesse de se développer au pied du Château du Haut-Koenigsbourg.

