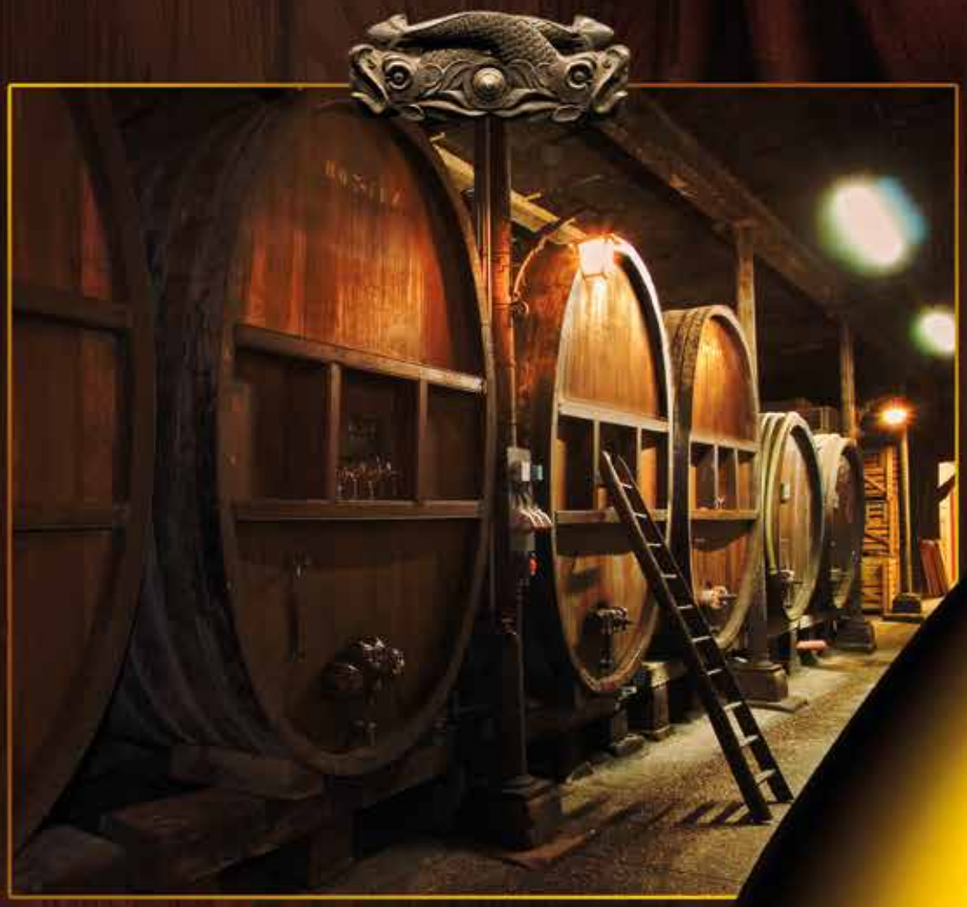
BOTT FRÈRES



Laissez-vous envoûter...

Vins Bott Frères

Une grande histoire de 1835 à aujourd'hui

Vignerons de Père en fils, aujourd'hui trois générations se côtoient pour pérenniser le savoir-faire de la famille Bott.

La tradition et la qualité sont de rigueur, la culture est raisonnée et les vendanges sont exclusivement manuelles.

La taille et des vendanges vertes limitent la production pour une élaboration de vins d'un très haut niveau qualitatif. Nos parcelles implantées sur des sols calcaires, calcaro-gréseux, et argilo-calcaires sont le reflet harmonieux de nos vins.

Pierre Bott
veille au respect de la tradition.

Laurent Bott
préside à l'élaboration des vins.

Nicole Bott
dynamise les ventes à travers le monde.

Paul Bott
préserve les terres du vignoble.

Les techniques traditionnelles mais aussi l'innovation technologique sont utilisées pour une vinification performante (pressoirs pneumatiques, cuves inox, filtration tangentielle, contrôle de fermentation…)

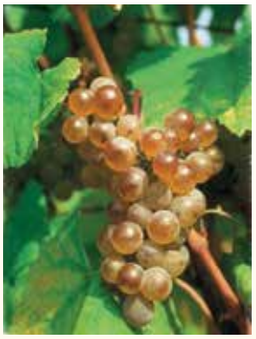
Découvrez notre histoire

La galerie du temps vous retracera l'évolution du vignoble et de la famille Bott depuis 1835.

Visite commentée sur demande.

Découvrez les vins

Le Sylvaner

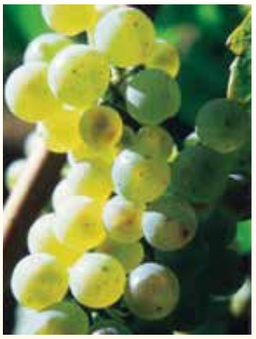


C'est le vin du Vigneron, léger, au fruité discret, des arômes de jeunes fruits et des parfums floraux délicats.
Un agréable vin de soif qui sait accompagner une tarte flambée, une quiche, les coquillages et crustacés.

Le Pinot Blanc

Un vin harmonieux qui allie fraîcheur, rondeur et souplesse.
Il est sec avec des parfums légers d'agrumes.
Un vin qui sera apprécié avec les plats du terroir, pâté en croûte, tourtes, les fameuses charcuteries d'Alsace et les asperges.

Le Riesling



Roi des vins d'Alsace, un des meilleurs vins blancs du monde.
De la finesse, de l'élégance et du caractère pour ce grand vin aux notes florales et d'un agréable fruité, c'est le vin gastronomique par excellence.
Il accompagne à merveille les plats régionaux tels la choucroute, le Baeckaoffe mais est aussi le partenaire idéal des poissons et fruits de mer.

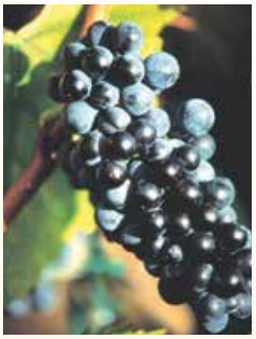
Le Muscat

Moins connu, ce vin d'un bouquet et d'un fruité inimitables est sec et aromatique.
Il exprime la saveur gourmande du fruit frais.
Il ne faut pas confondre le Muscat d'Alsace avec les muscats doux du sud de la France.
Le Muscat est le vin de l'apéritif avec un Kougelhopf mais peut aussi être servi en accompagnement des asperges fraîches.

Bott Frères

PURE EXPRESSION DE LA NATURE

Le Pinot Noir



Seul cépage rouge en Alsace. C'est un vin léger à boire frais mais non glacé. Son fruité typique rappelle la cerise. Compagnon des grillades, des viandes en sauce, des gibiers à plumes, des charcuteries et des fromages.

Le Pinot Gris

Très différent de son lointain cousin Hongrois, ce vin puissant avec des notes fumées s'harmonise avec des mets de caractère. Il est persistant avec des arômes complexes de sous-bois.
Les mets de prédilection sont : le foie gras, les viandes blanches, les abats, les champignons, le fromage de chèvre mais aussi la cuisine exotique.

Le Gewurztraminer

Ce vin charmeur est très parfumé avec des arômes exceptionnels, corsés, puissants et des notes épicées de fruits confits et moelleux.
Il accompagne à merveille : un foie gras en terrine, un foie gras poêlé, un saumon mariné, le Munster et les plats épicés.

Découvrez les vins

Les Traditions

Les vins classés "Tradition"
issus de raisins récoltés manuellement
reflètent harmonieusement le cépage,
tout en assurant une belle finesse :

- le ***Sylvaner*** et ***le Pinot blanc*** seront caractérisés par leur fraîcheur
- le ***Riesling*** par sa pureté et sa typicité
- le ***Pinot Noir*** par son fruité et ses tanins soyeux
- le ***Muscat*** par son côté fruité, croquant et surtout inimitable
- le ***Pinot Gris*** par son opulence et sa fraîcheur
- le ***Gewurztraminer*** par ses arômes corsés, fruités et amples
- ***L'Edelzwicker***, issu d'un assemblage, est le vin à boire entre copains.

Bott Frères

PURE EXPRESSION DE LA NATURE

Les Réserves Personnelles

Nos Vins de "Réserve Personnelle" sont issus de nos coteaux les plus ensoleillés.
Nous ne retenons que les têtes de cuvée pour leur élaboration.
Nos vins de "Réserve Personnelle" sont présents sur les plus grandes tables gastronomiques et reconnus des meilleurs dégustateurs.

Nous vous proposons en Réserve Personnelle :

- *Le Riesling*
- *Le Pinot Gris*
- *Le Gewurztraminer*

Les Vendanges Tardives

Ces vins sont issus d'une sélection de raisins récoltés tardivement en surmaturation, valorisés par le botrytis.
Ils ont des saveurs complexes aux notes de miel et d'agrumes.
Un vrai nectar !
Seul le Gewurztraminer, le Riesling, le Pinot Gris et le Muscat peuvent prétendre à la mention "Vendanges Tardives".

Nous vous proposons en Vendanges Tardives :

- *Le Riesling*
- *Le Pinot Gris*
- *Le Gewurztraminer*

Ribeauvillé, au cœur

Les Grands Crus

51 coteaux particulièrement bien exposés produisent des vins typés par l'origine de leur terroir. Un cahier des charges rigoureux de l'I.N.A.O. défini les rendements, le degré des vins et leurs caractéristiques.
Seul le Riesling, le Pinot Gris, le Gewurztraminer et le Muscat ont le droit à cette appellation prestigieuse lorsqu'ils sont récoltés sur ces coteaux.

Découvrez les Grands Crus
Bott Frères

du vignoble Alsacien

PURE EXPRESSION DE LA NATURE

Le Riesling Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé

Sol argileux, souvent caillouteux, en pente raide est une des caractéristiques de ce vignoble situé entre 270 et 350 mètres d'altitude. Le Riesling et le Muscat prennent le meilleur avantage de l'aspect ensoleillé de ce vignoble de 11,40 hectares. Il est mentionné pour la première fois en 1328 par le célèbre historien Medard Barth. Fin et bien structuré, l'Alsace Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé dispose d'un élégant bouquet qui développe de remarquables arômes avec le temps, distinction du sol argilo-calcaire.

Le Riesling Grand Cru Osterberg

C'est un vin qui s'exprime au fil des années. Le sol marno-calcaire lui donne ses caractéristiques de pierre à fusil et de fraîcheur. Un fruité et un bouquet typiques font de ce grand Riesling le compagnon des plats les plus raffinés : fruits de mer et grandes spécialités de poissons.

Le Pinot Gris Grand Cru Gloeckelberg

Fierté de la maison, il est issu d'une parcelle ancienne reposant sur un sol de schistes, de grès et d'argile. C'est un vin qui s'exprime au fil des années. Une structure puissante avec des arômes tout en finesse de fruits mûrs et un beau bouquet floral destinent ce Pinot Gris aux grandes occasions et aux mets les plus fins tels que le foie gras poêlé, le ris de veau mais peut aussi être servi pour l'apéritif.

Le Crémant d'Alsace

Le vin de toutes les fêtes

Dès la fin du siècle dernier plusieurs vignerons alsaciens ont élaboré selon le même principe que les vignerons champenois, un vin effervescent de haute qualité.

Il sera dégusté avec du foie gras ou du caviar, pour l'apéritif entre amis mais aussi pour couronner un repas. Une liqueur de fruits "Bott" lui donnera encore plus d'originalité à l'apéritif.

Les Crémants d'Alsace Bott Frères

Le Crémant Q.V. Paul porte le prénom du fils de la maison, la septième génération. Il est sec et vif, élaboré exclusivement à base de Pinot Auxerrois.

Elaboré selon la méthode Traditionnelle, notre Crémant Cuvée Nicole est un savant et harmonieux assemblage de Pinot Blanc et Pinot Gris. Il porte le prénom de la maîtresse des lieux, signe de raffinement et de féminité. Délicatesse, souplesse, équilibre et fraîcheur, tel se présente notre Crémant.

En rosé il aura une superbe robe avec des notes discrètes de cerise, présentes dans le cépage Pinot Noir.

Nous vous proposons en Crémant :

- ***Le Crémant Brut Q.V. Paul***
- ***Le Crémant Brut Cuvée Nicole***
- ***Le Crémant Brut Rosé***

BOTT
FRÈRES
BOTT FRÈRES
CRÉMANT D'ALSACE
Cuvée Nicole

BOTT
FRÈRES
BOTT FRÈRES
CRÉMANT D'ALSACE
Rosé

Les vins Bott Frères

Quelques conseils pour mieux apprécier nos vins

Les vins d'Alsace s'apprécient dans leur jeunesse entre 2 et 5 ans mais ont également une bonne aptitude au vieillissement surtout pour les Grands Crus, les Vendanges Tardives et les Sélections de Grains Nobles. Les vins d'Alsace n'évoluent pratiquement plus en bouteilles, couchés dans une cave à température stable entre 10 et 15°C, à l'abri de la lumière, les vins d'Alsace garderont leur fraîcheur pendant encore de nombreuses années.

Les crémants se boivent dans leur jeunesse.

Servez le crémant dans des flûtes afin de conserver ses précieuses bulles.

Les Appellations Alsaciennes

Les vins d'Alsace se distinguent par les noms de leur cépage et il n'existe que 3 appellations : AOC Vin d'Alsace, AOC Alsace Grand Cru (51 crus) et AOC Crémant d'Alsace. Des mentions complémentaires de lieu-dit et de qualité s'ajoutent : "Sélection de Grains Nobles" et "Vendanges Tardives".

7 cépages sont principalement cultivés et ont droit à l'appellation Alsace. L'Edelzwicker est un assemblage de cépages et sa qualité sera le reflet du savoir-faire du vigneron. Les vins sont toujours mis en bouteilles dans l'aire d'appellation.

La Confrérie Saint-Étienne d'Alsace

Nous sommes membres de la Confrérie Saint-Etienne qui siège au château de Kientzheim et qui conserve la mémoire des vins d'Alsace. Cette noble Confrérie sélectionne et récompense les vins de qualité par son Sigillé (Sceau).

et la gastronomie

Les vins Bott Frères sur les plus grandes tables

Notre Muscat Tradition sur la table de l'Auberge de l'Ill

Pascal Leonnetti,
"Meilleur Sommelier de France en 2006" a sélectionné pour l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern (3 étoiles au guide Michelin).

Notre Muscat Tradition

"Le nez est remarquable, tout d'abord dans la typicité et la complexité des odeurs mais aussi sur le caractère rafraîchissant. L'équilibre de ce vin est porté par la fraîcheur, il présente l'élégance et la distinction de ce très beau cépage.

Ce Muscat est idéal à l'apéritif mais on peut également le proposer pour les débuts de repas ou sur un fromage de chèvre frais".

D'autres grands chefs ont également référencé les vins Bott Frères pour leur finesse et leur qualité. Nos grands vins sont les complices incontournables des plus belles tables de la gastronomie ainsi que de la vôtre.

L'art de la distillation, une vieille tradition

La distillation, un savoir-faire ancestral

C'est généralement en hiver que se fait la distillation.
Les fruits sont déposés dans le chaudron de l'alambic, tout en cuivre.
Une très délicate ébullition dégage les vapeurs de l'eau-de-vie qui se concentre dans le serpentin rafraîchi et enfin, goutte à goutte, s'écoulera l'esprit du fruit.
Cette opération se fait une seconde fois avec le distillat de la première chauffe.
L'eau-de-vie jeune et fougueuse ainsi obtenue demandera un lent vieillissement afin d'exprimer pleinement toute sa délicatesse et son raffinement.

Découvrez nos eaux-de-vie et liqueurs :

Nos eaux-de-vie de fruits

Grâce à une rigoureuse sélection des fruits, les eaux-de-vie vous charmeront par leur esprit et leurs arômes subtils.

Les liqueurs de fruits

Nous vous recommandons nos fines liqueurs de fruits : framboise, prunelle, poire william, mirabelle, coing, et crèmes de pêche, framboise et quetsch.

La Mirabelle "Grande Réserve"

Issue des plus belles mirabelles, mûres à point, gorgées de soleil et de sucre, c'est la fierté de Bott Frères.
Une eau-de-vie fine et bouquetée, que nous oublions plusieurs années en bonbonne afin qu'elle exprime pleinement ses saveurs délicates.

Accueil des groupes dans le Nouveau Caveau de Dégustation

Tarif des Vins
et eaux-de-vie

BOTT FRÈRES

DEPUIS 1835

BOTT FRÈRES

DEPUIS 1835

Références

- L'Auberge de l'Ill à Illhaeusern
- Dominique Bouchet à Paris
- L'Apicius à Paris
- Le Cheval Blanc à Lembach
- Le Cygne à Gundershoffen
- L'Hostellerie des Bas-Rupts
- La Préfecture de Colmar
- La Fleur de Lys à San Francisco
- Hôtel de Matignon
- Le restaurant Les Ministères à Paris
- Le Relais des Ménétriers à Ribeauvillé
- Le Rendez-vous de Chasse à Colmar
- Le Schliffkopf en Forêt Noire
- Le Boeuf à Sessenheim
- Le Soldat de l'An 2 à Phalsbourg
- La Source des Sens à Morsbronn-les-Bains
- Hôtel le Maréchal à Colmar
- Le Crom'Exquis à Paris
- Le Ministère de la Défense
- Le Palais de l'Elysée
- Le Thoumieux à Paris
- Le Grand Véfour à Paris
- Le Conseil Régional d'Alsace
- ...

Guides

- Le Guide Gilbert & Gaillard
- Le Guide Pudlowski
- Le Guide Hachette de France
- Le Guide Parker des vins de France
- Le Guide Bettane & Desseauve
- Saveurs magazine
- The Wine Enthousiast

BOTT FRÈRES
DEPUIS 1835

13 avenue du Général de Gaulle - 68150 Ribeauvillé
Tél. +33 (0)3 89 73 22 50 - Fax : +33 (0)3 89 73 22 59
vins@bott-freres.fr - www.bott-freres.fr

JFREBERGRAPHISTE - Crédit photo : Photo Kugler, Roger Haeffele, Studio Preview, Daniel Gerhardt, Fotolia.com