



BAUMANN ZIRGEL

Benjamin ZIRGEL Vigneron Indépendant
Earl Baumann-Zirgel, 5 rue du Vignoble F 68630 MITTELWIHR
Téléphone : 03 89 47 90 40 - Fax : 03 89 49 04 89
contact@baumann-zirgel.com - www.baumann-zirgel.com



Le domaine familial situé sur les hauteurs de Mittelwihr s'étend sur 11 hectares de vignes en coteaux. La famille Zirgel cultive la vigne sur 4 grands crus et 4 lieux dits différents. Elle vinifie, élève et embouteille ses vins de propre récolte. Ce sont des vins de haute expression, fruit de l'union de terroirs réputés, d'un microclimat exceptionnel et d'un long travail passionné de vigneron.

Nos vins de fruit :

Sylvaner Vieilles Vignes 2022 Sec ***En conversion AB***

Vin issu de vignes de plus de 50 ans.

Le nez est ici toujours très classique dans sa jeunesse (herbe fraîchement coupée, agrumes, fleurs blanches), la bouche rafraîchissante est équilibrée.

Ce n'est qu'après une petite garde (1 à 2 ans) qu'il exprimera toute sa finesse et sa rondeur.

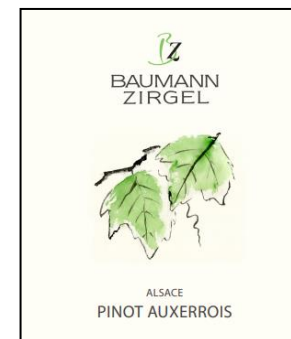
Dès lors il nous prouvera que même un Sylvaner peut être un très grand vin.

Il pourra être servi avec tourtes, quiches ou nage de poissons.

Pinot Auxerrois 2022 Sec ***Demeter*** ***AB***

C'est un vin délicat au fruité agréable et discret accompagné de notes toastées voire beurrées. La bouche conjugue équilibre et souplesse.

Vin plaisant qui s'adapte facilement à l'ensemble de la cuisine traditionnelle (buffets froids, tête de veau, quiches, boudins, quenelles de foies, baeckeofa, bouchée à la reine, poissons,...)



Riesling 2023 Sec ***Demeter*** ***AB***

Le roi des vins d'Alsace !

Il offre un bouquet d'une extrême finesse alliant des nuances florales et délicatement fruitées.

Sa bouche est édiée sur une acidité remarquable et en fait un vin sec et racé.

Il accompagne merveilleusement : poissons façon meunière, grillés ou pochés, terrines, fruits de mer, crustacés, choucroute, sans oublier volailles, lapins et fromages frais.

Il gardera toute sa fraîcheur et son fruité pendant quatre à cinq ans.

Muscat 2022

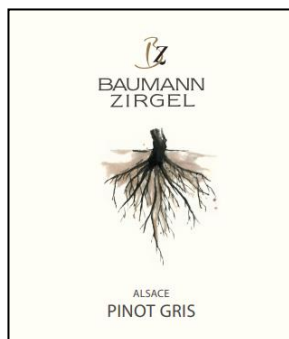
Sec *Demeter* AB

En Alsace, le Muscat est traditionnellement sec mais reste typé Muscat.

Il présente un nez de raisins frais et la bouche est croquante et gourmande.

C'est un vin d'apéritif sec qui ravit également le palais avec des asperges, une mousse de poissons, du melon au Parme, des fraises ou un chèvre frais aux herbes.

Il doit se boire assez jeune pour profiter pleinement de son fruité.



Pinot Gris 2022

Sec *Demeter* AB

Le Pinot gris possède un nez fumé avec des notes de beurre frais. Sa bouche est riche et capiteuse et il développe une opulence et une saveur très caractéristique de champignons et de sous bois.

C'est un vin qui se plait avec viandes blanches, lapin, veau, pintade et poissons en sauces ; après quelques années de gardes, il vous surprendra sur un gibier.

Gewurztraminer 2022

Demi Sec *Demeter* AB

Exubérant, séducteur, puissant, corsé, charmeur, le Gewurztraminer accumule tous les superlatifs. Sur un nez de pétales de roses, de mangue et de litchis, la bouche est suave, souple et racée. Il reste un Gewurztraminer d'esprit sec de bonne garde qu'on accompagnera de poissons fumés, de hareng, anchois ou sardines. Il égayera vos cuisines exotiques (indienne, asiatique, antillaise,...), vos cuisines à base de fruits (canard à l'orange, filet mignon de porc à l'ananas,...) et vous surprendra sur des fromages forts (Munster, Roquefort, Vieux Lille,...).

C'est un vin de fête qui excelle en apéritif et avec des desserts pas trop sucrés.



Rosé d'Alsace 2023 (Pinot Noir) Sec **Demeter** AB Dispo. Eté 2024

Vin rosé au nez fin de cerise et groseille. La bouche est expressive et d'une certaine vivacité. Il reste léger et accompagnera vos grillades et salades variées à merveille.

Un vin sympathique pour soirées entre amis. A servir rafraîchi.

Pinot Noir 2022 « Racine » Sec **Demeter** AB

Vin rouge d'Alsace dont le nez typé évoque les petits fruits rouges (cerise, myrtille...). Sa bouche possède des tanins soyeux, et vous pourrez le servir un peu rafraîchi ou légèrement chambré comme tout autre rouge léger.

Il sera le compagnon parfaits de grillades, de viande rouge, de gibiers et de fromages.

Pinot Noir Vieilli en Pièces de Chênes 2020 lieu dit « Schwenkel » Sec **Demeter** AB

Rouge d'Alsace de couleur rubis aux notes de vanille, de cerises noires et de poires cuites. La bouche est marquée par des tanins fins et soyeux qui en fait un vin de grande classe sur des viandes rouges, des gibiers et des fromages. A boire chambré ou légèrement frais.

Plus corsé et concentré que le Pinot Noir traditionnel, c'est un vin rouge de garde.

Le Renard et la lune rouge 2020: Sec **Demeter** AB Nature

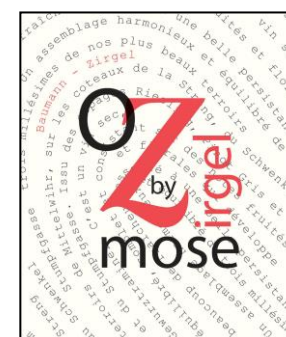
D'une belle robe "orange sanguine" avec ces arômes de petits fruits rouges, de fruits à chair blanche, sur de beaux tanins fondus. Ce vin de macération dénommé aussi vin "Orange" vous surprendra à l'apéritif et sur des viandes grillées. A carafier.

Les 2 Renard et l'Amandier 2021: Sec **Demeter** AB Nature

D'une belle robe orange avec des arômes de Cedrat, de Bergamote et fruits exotiques, sur de beaux tanins fondus. Ce vin de macération dénommé aussi vin "Orange" vous surprendra à l'apéritif et sur des plats épicés ou sucrés/salés.

Ozmose : Sec En conversion AB

Assemblage harmonieux. Le chasselas, ancien cépage alsacien, lui donne la légèreté et le Pinot gris, la puissance; les 3 millésimes de Gewurztraminer lui apportent le fruité et le Riesling, la fraîcheur



Nos vins de terroirs et de lieux-dits :

Riesling Streng 2022 Sec *Demeter* AB

Vin issu d'un lieu-dit réputé de Mittelwihr au sol marno-calcaire sur une exposition sud sud-est.
Le nez est fin et floral ; il développe des arômes de fruits frais (ananas, mirabelle) et de fleurs blanches.
Ce vin est bien entendu sec mais développe tout de même une certaine rondeur associée à une belle minéralité s'épanouissant au vieillissement.

Il sera superbe sur une truite Meunière, un coq au Riesling ou une terrine de Poissons.



Pinot-gris Cuvée Schwenkel 2021 (Demi Sec)/2022 (Moelleux) *Demeter* AB

Vin issu d'un autre lieu-dit réputé de Mittelwihr au sol argilo-calcaire sur une exposition Est.

Il présente un nez complexe de beurre frais, de fumé, de sous-bois et de fruits d'automne (coing, poire, prune).
La bouche est surprenante de rondeur et d'équilibre. Il complétera vos apéritifs et foies gras, tajines, St Jacques, ris de veau et toutes vos cuisines exotiques.

Gewurztraminer Cuvée Stumpfgasse 2021 Moelleux *Demeter* AB

Lieu-dit de Mittelwihr au sol argilo-calcaire sur une exposition est-sud-est.

« Surprenant » est l'adjectif qui est souvent utilisé pour décrire le nez de ce Gewurztraminer, nez qui se perd entre des notes de fruits exotiques (ananas, mangue, litchis), de pétales de fleur de rose et d'épices.

C'est un vin déjà assez souple mais sans excès afin qu'il demeure un vin de gastronomie. Vous le servirez en apéritif, avec des tartes aux fruits ou sur un Munster bien affiné. N'oubliez pas qu'il reste un vin de repas sur des cuisines sucrées-salées et épicées.



Nos terroirs de prestige : Les « GRANDS CRUS » :

Fleurons des Vins d'Alsace, ce sont des vins précieux, puissants et complexes de par leur minéralité. Un vieillissement de 2 à 3 ans et parfois plus pour le Schoenenbourg est souhaitable afin qu'ils expriment leur originalité et la typicité de chaque terroir géologique.

Riesling Schlossberg 2021 Sec AB *Demeter*

Ce terroir composé d'arènes granitiques, cultivé en terrasses sur les contreforts du Château de Kaysersberg, produit un vin droit aux caractéristiques de pureté, d'élégance et de grande persistance. C'est le plus sec de nos grands crus et le plus minéral.

Le nez est sur des notes d'agrumes (orange) et de pierres à fusil.

La bouche est droite, complexe et puissante.

Riesling Schoenenbourg 2021 Vieilles Vignes Cuvée Arthur Sec AB *Demeter*

Terrains de Keuper (marnes, dolomites et gypses) recouverts de cailloutis siliceux et Muschelkalk (calcaires coquillers) – Issu de Vieilles Vignes de 70 ans, ce Riesling est riche, puissant et complexe.

Dominé par aromes d'épices et de fruits frais, le nez est toujours sur sa réserve pendant quelques années. La bouche est riche, suave et très saline. C'est un vin de très longue garde qui atteint sa plénitude souvent après 10 à 15 de garde

Riesling Mandelberg 2021 Sec AB *Demeter*

Superbe terroir marno-calcaire calcimagnésique qui jouit d'une exposition sud exceptionnelle. Mandelberg signifie « Colline des Amandiers »

La bouche est bien structurée et superbement équilibrée entre l'acidité et la sucrosité.

C'est un vin aromatique (agrumes et ananas), généreux et épicé qui demande un peu de garde pour exprimer toute sa grandeur et la patience sera nettement récompensée.

Comme nos autres Riesling, nos 3 Riesling Grands Crus accompagneront des mets traditionnels d'Alsace, des volailles et des poissons. Cependant, une cuisine plus riche et complexe sur des produits nobles comme des coquilles St Jacques, une langouste ou une pintade, magnifiera ces vins.

Gewurztraminer Mandelberg 2020

Doux **AB** *Demeter*

Issu de vignes plantées sur des coteaux abrupts du Mandelberg, sur une exposition plein sud et des sols marno-calcaires et calcimagnésiques, ce vin développe un fruité prononcé de mangue et litchis soutenu de notes florales de roses et d'épices.

D'une grande noblesse, sa bouche est superbement équilibrée, toute en finesse et très persistante.

Ce vin peut se boire dans sa jeunesse, mais ce n'est qu'après quelques années de garde qu'il développera toute sa grandeur.

Il sera un accompagnement parfait de vos apéritifs, fromage forts et desserts aux fruits et chocolats.

Gewurztraminer Sporen 2019

Doux **AB**

Issus de vignes plantées sur des coteaux en cuvette, sur une exposition sud-est et des sols argilo-marneux du Lias, Les vins du Sporen sont caractérisés par leur finesse, race et richesse alliées à beaucoup d'élégance.

Ce sont de remarquables vins de garde.

Ils accompagneront parfaitement vos apéritifs et desserts aux fruits et chocolats



Nos vins de temps :

Riesling Vendanges Tardives 2020 (75cl) Doux AB Demeter

Cette Vendange Tardive issu du Grand Cru Schoenenbourg, récoltée en surmaturation, est une explosion de senteurs de fruits frais ou confits et de miel. Sa sucrosité de Vendange Tardive moindre que dans les autres cépages et une petite pointe d'acidité typique du cépage Riesling en font un excellent vin d'apéritif, sur foie gras mais également sur Saint Jacques au safran, tajine, plat de poissons ou volailles élaborés. A essayer sur une tarte au citron

Pinot Gris Vendanges Tardives 2018 (50cl) Doux AB

Vendangé en novembre et issu de raisins atteints de pourriture noble, ce vin développe un véritable bouquet complexe de fleur blanche, de fumé, de pâte de fruits d'automne (coing, mirabelle, figue), de Truffe et de miel d'acacias. La bouche est puissante et toute en finesse malgré la concentration naturelle en sucre.

Vin de très grande garde, il accompagne merveilleusement tous les foies gras et après quelques années de garde peut se servir à table sur certains plats exotiques et desserts.

Gewurztraminer Vendanges Tardives 2020 (75cl) et 2021 (50cl) Doux AB Demeter

Récolté en surmaturation, ce vin est une explosion de senteur de fleurs (violette, rose, aubépine), de fruits frais (mangue, litchis), de fruits confits et de miel de fleur.

La bouche est toute en finesse et est un concentré de saveur et d'équilibre. La richesse de ce vin en fait un produit de plaisir sur des foies gras poêlés ou des desserts aux chocolats intense et fruits frais.

C'est un vin de garde qui saura attendre une grande occasion pour vous combler les papilles.

Pinot Gris Sélection de Grains Noble 2016 Doux AB

Obtenu par tris successifs de grains atteints de pourriture noble.

Ici le terme concentration atteints son paroxysme au bénéfice d'une puissance sans pareil et d'une complexité exceptionnelle.

Le nez est un puzzle d'arôme de fruits frais (mangue, figue, ananas), de fruits à noyaux (mirabelle, abricot) et de fruits confits ; se rajoute à cela des notes de beurre et de fleur et bien sûr de miel et de cire d'abeille.

La bouche est un poème : elle est liquoreuse, ample et exceptionnellement longue.

On atteint ici un chef d'œuvre d'équilibre de saveurs et d'arômes.

La garde de ce vin est elle aussi exceptionnelle (>20 ans).



Nos Crémant d'Alsace

Crémant d'Alsace Rosé

Brut AB Demeter Disponible été 2025

Méthode traditionnelle, issue du cépages Pinot Noir à 100%.

Bulle fine et cordon fin, d'une couleur rose pale et brillante, le nez est sur des fruits frais et fruits rouge. C'est un crémant brut à servir frappé pour tous apéritifs et événements.

Crémant d'Alsace Brut

Brut AB Demeter

Méthode traditionnelle, issue des cépages Pinot blanc, Chardonnay et un soupçon de Riesling

Bulle fine et cordon fin, le nez est sur des fruits et des notes toastés. C'est un crémant brut à servir frappé pour tous apéritifs et événements. Il peut être servi avec une crème de mûre ou de pêche de vigne pour un magnifique Kir Royal.

Crémant Blanc de Blancs « BZ »

Brut AB Demeter

Méthode traditionnelle, issue du cépage Chardonnay à 100%

Bulle très fine et nez typique de Chardonnay (Fleur, Beurre, Toasté). Ce crémant brut se rapproche de certains champagnes par sa finesse et son élégance.

Il accompagne apéritifs et desserts, mais vous pouvez le servir également sur des poissons voire tout le long d'un repas.

A servir frappé.



Presse et distinctions

La revue du vin de France

Riesling Streng 2018 15.5/20 Revue du Vin de France

Riesling Streng 2019 16/20 Revue du Vin de France

Riesling Streng 2020 92/100 Revue du Vin de France

Pinot Gris Rimelsberg 2019 15.5/20 Revue du Vin de France

Pinot Gris Rimelsberg 2020 92/100 Revue du Vin de France



Concours Millésime Bio

2023 : Médaille d'Or : Gewurztraminer 2021

Médaille d'Argent : Riesling Mandelberg 2019

2024 : Médaille d'Argent : Riesling Streng 2022

Médaille de Bronze : Gewurztraminer Stumpfgasse 2021, Riesling Schoenenbourg 2021

Concours de Colmar

2023 : Médaille d'Or: Riesling 2022, Riesling Streng 2021, Pinot Noir Racine 2022

Médaille d'Argent: Pinot Gris 2022, Gewurztraminer Stumpfgasse 2021,

Concours des Vignerons Indépendants de France :

2023 : Médaille d'Or : Crémant

Médaille d'Argent : Riesling Streng 2021, Pinot Gris Vendanges Tardives 2018



2022 : Médaille d'Or : Riesling Schoenenbourg 2019 Cuvée Arthur

Médaille d'Argent : Riesling Mandelberg 2019, Gewurztraminer Sporen 2018

Decanter Awards:

2023 : 95/100 Gewurztraminer Sporen 2019

91/100 Riesling Mandelberg 2021

2022 : 92/100 Gewurztraminer Sporen 2018, Pinot Gris Vendanges Tardives 2018

88/100 Riesling Mandelberg 2019

2021 : 95/100 Gewurztraminer Vendanges Tardives 2018

88/100 Riesling Schoenenbourg 2019

Jancis Robinson

Le Renard & La Lune Rouge fable #1 2020 15.5/20

Crémant d'Alsace Blanc de Blancs Chardonnay Brut 16/20

Crémant d'Alsace Brut 16/20

Riesling Streng Riesling 2021 16.5/20

Gewurztraminer Vendanges Tardives 2020 17/20

Riesling Cuvée Arthur Schoenenbourg Riesling 2021 17/20

Riesling Mandelberg 2019 17.5/20

Revues :

Sélection dans le magazine 'M' pour notre Pinot Gris de Macération le Renard et la Lune rouge

Parutions en septembre 2022 dans les magazines : Le Monde, Cuisines et Vins de France, la RVF, Maxi, Aujourd'hui Week-End, Le Parisien (+W.E)

