



Domaine
ZINCK
VINS D'ALSACE



Domaine
ZINCK
VINS D'ALSACE

- Présentation 3
- Valeurs & Philosophie 4
- Biologie , Biodynamie & Vinification 5
- 4 Gammes de Vin 6-10
- Fiche produit 11-21
- Contact 22

Présentation

- Domaine familial depuis 3 générations
- Vignoble de 14 ha situé à Eguisheim, au cœur de l'Alsace
- Agriculture et vinification biologique, biodynamique, certification en 2021
- 100% raisins cueillis à la main
- 4 gammes de vins distinctes : Portrait, Lieu-Dit, Grand Cru, Crémant
- Distribution dans 15 pays
- Présence dans la presse locale, internationale et amateurs de vin



Vue aérienne du village et du vignoble, avec le massif vosgien en arrière-plan

Localisation

Eguisheim est un village authentique, au cœur du vignoble alsacien.

Il est classé parmi les 20 plus beaux villages français





Valeurs & Philosophie

Au Domaine Zinck, nous soutenons les valeurs :

Authenticité / Respect de la nature / Qualité / Créativité / Service client

Notre Philosophie :

Nous produisons des vins **authentiques** qui expriment pleinement leur terroir.

L'agriculture biologique et biodynamique est essentielle pour nous, car elle **respecte la nature** et génère les saveurs originales du sol aux raisins.

Vendanges manuelles et vinification minutieuse nous permettent de conserver ce qui a été **créé** dans les vignes du fruit au vin.

Nous évoluons au quotidien, au fil des saisons et des millésimes, pour présenter des vins contemporains de **qualité** à nos **clients**.

Philippe Zinck





Biologie, Biodynamie & Vinification

Chacune de nos gammes de vins est élaborée en appliquant des règles biologiques et biodynamiques qualitatives, de la culture de la vigne à la production de vin.

Le profil des Vins :

Nos vins sont cristallins, épurés, équilibrés, minéraux et gastronomiques.



| 4 Gammes | Sol | Cuves |
|--|-------------------------|-------------------------|
| Portrait <ul style="list-style-type: none"> Frais Agréable Vin de Fruits | Limoneux | Inox |
| Lieu-Dit <ul style="list-style-type: none"> Minéral Fruité Corsé | Craie, Argile, Calcaire | Foudre de Chêne Vosgien |
| Grands Crus <ul style="list-style-type: none"> Noble Minéral Intellectuel | Argile, Calcaire, Grès | Foudre de Chêne Vosgien |
| Crémant <ul style="list-style-type: none"> Haut de gamme Pétillant Délicat | Limoneux, Calcaire | Inox |

Tous les vins sont mis en bouteille au Domaine.



4 Gammes de Vin



PORTRAIT



TERROIR



GRANDS CRUS



CRÉMANTS



Gamme **PORTRAIT**



Frais
Agréable
Vins de Fruits

Parcelles situées au pied des coteaux d'Eguisheim, sur sols limoneux

Vinifié et élevé en cuves inox

5 cépages typiquement alsaciens :

-  Pinot Blanc Portrait – *Fruité, frais, corps moyen, sec*
-  Riesling Portrait – *Agrumes, vif, structuré, sec*
-  Pinot Gris Portrait – *Fruité, légèrement fumé, ample, sec*
-  Gewurztraminer Portrait – *Exotique, épicé, riche, demi-sec*
-  Pinot Noir Portrait – *Fruits rouges frais, corsé, soyeux*

A consommer entre 1 et 4 ans.

Revue de presse

- Pinot Noir 2020 **90/100** Revue des Vins de France 2023
- Riesling 2018 **89/100** James SUCKLING
91/100 Sam KIM /Wine Orbit
- Pinot Gris 2019 **91/100** Sam KIM /Wine Orbit
- Pinot Gris 2012 Trophy from Decanter International Wine Challenge
- Gewurztraminer 2018 **93/100** Sam KIM /Wine Orbit
- Gewurztraminer 2019 **87/100** Wine Enthusiast



JAMESUCKLING.COM

WineOrbit



WINEENTHUSIAST



Revue de presse

- Pinot Blanc Holzweg 2020 **90/100** Revue des Vins de France 2023
- Riesling Wasserfal 2019 **90/100** Guide Revue des Vins de France 2022
90/100 Wine Enthusiast
- Riesling Wasserfal 2020 **90/100** Guide Revue des Vins de France 2023
- Muscat Ortel-Goldert 2019 **91/100** Guide Revue des Vins de France 2022
- Pinot Gris Talmatten 2019 **91/100** Guide Revue des Vins de France 2022
2* Guide Hachette 2022
- Pinot Gris Talmatten 2020 **90/100** Guide Revue des Vins de France 2023

WINEENTHUSIAST



Gamme LIEU-DIT








**Minéral
Fruité
Corsé**

Parcelles sur le futur classement 1er Cru, à côté des Grands Crus Eichberg et Pfersigberg, sur des sols argilo-calcaires et gréseux

Vinifié et élevé 10 mois en foudre de chêne des forêts Vosgiennes

5 cépages sur un seul terroir unique :

-  Pinot Blanc Lieu-Dit "Talmatten" – *Fruité, onctueux, minéral, sec*
-  Riesling Lieu-Dit "Wasserfal" – *Agrumes confits, vif, corsé, minéral, sec*
-  Muscat Lieu-Dit "Ortel & Goldert" – *Fleuri, minéral, croquant, sec*
-  Pinot Gris Lieu-Dit "Talmatten" – *Fumé, ample, minéral, sec*
-  Pinot Noir Lieu-Dit "Diebmannswinkel" – *Fruits rouges, soyeux, corsé*

A consommer dans les 5 ans



Gamme **GRANDS CRUS**



**Elégant
Minéral
Intellectuel**

3 parcelles classées **Grand Cru** :

- Pfersigberg sur sols marno-calcaires
- Eichberg sur sols argilo-calcaires
- Goldert sur sols argilo-calcaires et gréseux

Vinifié et élevé en foudre de chêne des forêts Vosgiennes

5 vins exclusifs

-  Riesling Grand Cru Pfersigberg – *Epuré, longiligne, minéral, sec*
-  Riesling Grand Cru Eichberg – *Austère, puissant, minéral, sec*
-  Riesling Grand Cru Goldert – *Fruité, puissant, minéral, sec*
-  Gewurztraminer Grand Cru Eichberg – *Aromatique, puissant, minéral, demi-sec*
-  Gewurztraminer Grand Cru Goldert – *Floral, exotique, puissant, minéral, demi-sec*

A consommer dans les 5 à 10 ans.

Revue de presse

- | | | |
|-----------------------------------|--|--|
| • Riesling GC Pfersigberg 2019 | 93/100 Revue des Vins de France 2022 |  |
| | 92/100 Bettane+Desseauve | |
| • Riesling GC Pfersigberg 2020 | 93/100 Revue des Vins de France 2023 |  |
| • Riesling GC Eichberg 2019 | 92/100 Revue des Vins de France 2023 | |
| • Riesling GC Goldert 2016 | 92/100 Revue des Vins de France 2020 |  |
| • Riesling GC Goldert 2018 | 91/100 Revue des Vins de France 2021 | |
| • Gewurztraminer GC Eichberg 2017 | 92/100 Revue des Vins de France 2023 |  |
| 2018 | 91/100 Bettane+Desseauve 2022 | |
| | 93/100 Coup de Cœur Revue des Vins de France 2024 | |
| • Gewurztraminer GC Goldert 2013 | 92/100 Wine Enthusiast | |
| | 92/100 Revue des Vins de France 2023 | |
| | Coup de Cœur Revue des Vins de France 2017 | |



Revue de presse

- Crémant Brut **90/100** James Suckling
- Crémant Brut Rosé **89/100** James Suckling

JAMESUCKLING.COM


Gamme CREMANTS




Haut de Gamme
Pétillant
Délicat

Les parcelles sont situées au pied des coteaux d'Eguisheim, sur des sols limoneux et argileux

Vinifié et élevé en cuves inox et quelques barriques

 **Crémant Brut - Blanc** : *Élegant, épuré, structuré, sec*
Assemblages de Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc,
20% de vin de réserve
Elevage sur lies de 24 à 36 mois, dosage 5g/l

 **Crémant Brut - Rosé** : *Fruits rouges, texture délicate et soyeuse*
100% Pinot Noir
Elevage 12 à 15 mois sur lies, dosage à 5g/l

A consommer sous 1 à 3 ans.



Fiche Produit



PORTRAIT



TERROIR



GRANDS CRUS



CRÉMANTS



Pinot Blanc PORTRAIT 2022



PORTRAIT

Vignes au pied des
coteaux d'Eguisheim

Sols : limoneux

Age des vignes : 35
ans

Agriculture
biologique et
biodynamique

Raisins cueillis à la
main

Pressoir pneumatique

Vinification et
élevage en cuves
inox

Alc : 12,89 %
RS : <0,5 g/l
Ac. TH2 : 4,94g/l

Fruité, frais, corps moyen, sec

Apéritif, salade d'été, tarte salée, fromage frais

A consommer à 8 °C entre 1 et 4 ans



Riesling PORTRAIT 2023



PORTRAIT

Vignes au pied des
coteaux d'Eguisheim

Sols : limoneux

Age des vignes : 35
ans

Agriculture
biologique et
biodynamique

Raisins cueillis à la
main

Pressoir pneumatique

Vinification et
élevage en cuves
inox

Alc : 13,05 %
RS : 4,00 g/l
Ac. TH2 : 6,79 g/l

Agrumes, vif, structuré, sec

Poissons, fruits de mer, coq au vin, fromage de
chèvre frais

A consommer à 8 °C entre 1 et 4 ans

Pinot Gris PORTRAIT 2023



PORTRAIT

Vignes au pied des coteaux d'Eguisheim

Sols : limoneux

Age des vignes : 35 ans

Agriculture biologique et biodynamique

Raisins cueillis à la main

Pressoir pneumatique

Vinification et élevage en cuves inox

Alc : 13,25 %
RS : 5,5 g/l
Ac. TH2 : 5,26 g/l

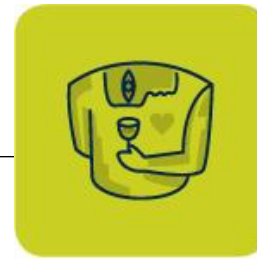


Fruité, légèrement fumé, ample, sec

Apéritif, tapas de toutes les cuisines du monde,
volaille, repas végétarien, pâtes

A consommer à 8 °C entre 1 et 4 ans

Gewurztraminer PORTRAIT 2019



PORTRAIT

Vignes au pied des coteaux d'Eguisheim

Sols : limoneux

Age des vignes : 35 ans

Agriculture biologique et biodynamique

Raisins cueillis à la main

Pressoir pneumatique

Vinification et élevage en cuves inox

Alc : 13,75%
RS : 19,1 g/l
Ac. TH2 : 5,36 g/l



Exotique, épicé, riche, demi-sec

Apéritif, plat épicé, fromage fort, dessert

A consommer à 8 °C entre 1 et 4 ans

Pinot Blanc TALMATTEN 2022



Fruité, onctueux, minéral, sec

Apéritif, tapas, sushi

A consommer à 8 °C entre 1 et 8 ans

TERROIR

Vignes au pied du
Grand Cru Eichberg

Sols : argilo-calcaire

Age des vignes : 45
ans

Agriculture
biologique et
biodynamique

Raisins cueillis à la
main

Pressoir
pneumatique

Vinification et
élevage en foudre
de chêne

Alc : 13,35 %
RS : 4,1 g/l
Ac. TH2 : 4,93 g/l

Riesling WASSERFAL 2020



Agrumes confits, vif, corsé, minéral, sec

Poisson, fruits de mer, fromage de chèvre

A consommer à 8 °C entre 1 et 8 ans

TERROIR

Vignes entre le
Grand Cru Eichberg
et Pfersigberg, face
au nord

Sols : argilo-calcaire

Age des vignes : 45
ans

Agriculture
biologique et
biodynamique

Raisins cueillis à la
main

Pressoir pneumatique

Vinification et
élevage en foudre
de chêne

Alc : 13,73 %
RS : 3,8 g/l
Ac. TH2 : 6,44 g/l



Muscat ORTEL & GOLDERT 2022



TERROIR

Vignes situées sur 2 parcelles, l'une dans le Grand Cru Goldert et l'autre sous le Grand Cru Pfersigberg

Sols : grès marno-calcaire

Age des vignes : 40 ans

Agriculture biologique et biodynamique

Raisins cueillis à la main

Pressoir pneumatique

Vinification et élevage en foudre de chêne

Alc : 13,13 %
RS: 2,3 g/l
Ac. TH2 : 5,11 g/l

Fleuri, minéral, croquant, sec

Apéritif, sushi, légumes, repas végétarien

A consommer à 8 °C entre 1 et 8 ans



Pinot Gris TALMATTEN 2022



TERROIR

Vignes au pied du Grand Cru Eichberg

Sols : argilo-calcaire

Age des vignes : 45 ans

Agriculture biologique et biodynamique

Raisins cueillis à la main

Pressoir pneumatique

Vinification et élevage en foudre de chêne

Alc: 14 %
RS : 4,3 g/l
Ac. TH2 : 5 g/l

Fumé, ample, minéral, sec

Tapas, poisson en sauce, viande, champignon, risotto, truffe

A consommer à 8 °C entre 1 et 5 ans



Pinot Noir Diebmannswinkel 2022



Fruits rouges des sous-bois, corsé, soyeux

Apéritif, tapas, grillades, pâtes, risotto, légumes

A consommer à 8 °C entre 1 et 4 ans

TERROIR

Vignes au sud de Gueberschwihr, à 300 mètres d'altitude, orientées Est

Sols : argilo-calcaire

Age des vignes : 2 parcelles de 15 et 60 ans

Agriculture biologique et biodynamique

Raisins cueillis à la main

Egrappage 100%
15 jours de macération

Vinification et élevage en pièce 10 mois.

Alc : 13,00 %
RS : <0,5 g/l
Ac. TH2 : 4,97 g/l

Riesling PFERSIGBERG 2020



Epuré, longiligne, minéral, sec

Poisson, fruits de mer, tofu, repas végétarien

A consommer à 8 °C entre 3 et 10 ans



GRANDS CRUS

Vignes situées à
Eguisheim

Sols : sols marno-
calcaires

Age des vignes : 40
ans

Agriculture
biologique et
biodynamique

Raisins cueillis à la
main

Pressoir pneumatique

Vinification et
élevage en foudre
de chêne

Alc : 13,95 %
RS : 2,3 g/l
Ac. TH2 : 6,67 g/l

Riesling EICHBERG 2019



Austère, puissant, minéral, sec

Poisson, volaille, fromage de chèvre

A consommer à 8 °C entre 3 et 10 ans



GRANDS CRUS

Vignes situées à
Eguisheim

Sols : argilo-calcaire

Age des vignes : 45
ans

Agriculture
biologique et
biodynamique

Raisins cueillis à la
main

Pressoir pneumatique

Vinification et
élevage en foudre
de chêne

Alc: 13 %
RS : 2,7 g/l
Ac. TH2 : 6,66 g/l

Riesling GOLDERT 2019



Fruité, puissant, minéral, sec

Poisson, repas végétarien, plats épicés, porc,
fromage de chèvre, sushi

A consommer à 8 °C entre 5 et 8 ans



GRANDS CRUS

Vignes situées à
Guebenschwihr

Sols : argilo-calcaire
et gréseux

Age des vignes : 45
ans

Agriculture
biologique et
biodynamique

Raisins cueillis à la
main

Pressoir pneumatique

Vinification et
élevage en foudre
de chêne

Alc: 12,5 %
RS : 6,1 g/l
Ac. TH2 : 5,42 g/l

Gewurztraminer EICHBERG 2017



Aromatique, puissant, minéral, demi-sec

Apéritif, plat épicé, fromage fort, dessert

A consommer à 8 °C entre 3 et 10 ans



GRANDS CRUS

Vignes situées à
Eguisheim

Sols : argilo-calcaires

Age des vignes : 40
ans

Agriculture
biologique et
biodynamique

Raisins cueillis à la
main

Pressoir pneumatique

Vinification et
élevage en foudre de
chêne

Alc : 13,5 %
RS : 23,3 g/l
Ac. TH2 : 3,96 g/l



GRANDS CRUS

Vignes situées à
Guebenschwihr

Sols : argilo-calcaire
et grès

Age des vignes : 60
ans

Agriculture durable

Raisins cueillis à la
main

Pressoir pneumatique

Vinification et
élevage en foudre
de chêne vosgien

Alc : 13,5 %
RS : 30,2 g/l
Ac. TH2 : 3,2 g/l



Gewurztraminer GOLDERT 2013

Floral, exotique, puissant, minéral, demi-sec

Apéritif, repas épicé, fromage fort, dessert, seul

A consommer à 8 °C entre 3 et 15 ans

**Le Gewurztraminer Grand Cru GOLDERT est notre
vin le mieux noté dans la presse spécialisée !**



Gewurztraminer Goldert 2012 : **91/100**

Gewurztraminer Goldert 2013 : **92/100**

92/100 Coup de Cœur 2017



Gewurztraminer Goldert 2012 : **91/100**



Gewurztraminer Goldert 2012 : **Silver Medal Decanter ASIA AWARD 2015**

JAMESSUCKLING.COM

Gewurztraminer Goldert 2012 : **93/100**

WINEENTHUSIAST

Gewurztraminer Goldert 2012 : **93/100**

Gewurztraminer Goldert 2013 : **92/100**

Crémant BRUT



Élégant, épuré, structuré, sec

Apéritif, poisson, fruits de mer

A consommer à 8 °C entre 1 et 2 ans



CRÉMANTS

Vignes sur les coteaux d'Eguisheim

Sols : limoneux et argileux

Age des vignes : 35 ans

Agriculture en conversion bio et biodynamie

Raisins cueillis à la main

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc
20% de vin de réserve
24 à 36 mois sur lies

Pressoir pneumatique

Vinification et élevage en cuves inox

Alc : 12,8 %
RS : 3,4 g/l
Ac TH2 : 5,5 g/l

Crémant Brut ROSE



Fruits rouges, texture délicate et soyeuse

Apéritif, dessert

A consommer à 8 °C entre 1 et 2 ans



CRÉMANTS

Vignes sur les coteaux d'Eguisheim

Sols : limoneux et argileux

Age des vignes : 35 ans

Agriculture biologique et biodynamique

Raisins cueillis à la main

100% Pinot Noir
15 mois sur lies

Pressoir pneumatique

Vinification et élevage en cuves inox

Alc : 12,8 %
RS : 1,8 g/l
Ac. TH2 : 6,08 g/l



Contact :

Philippe Zinck - Vigneron

18 rue des Trois Châteaux

68 420 Eguisheim France

Tel : +33 3 89 41 19 11

Email : info@zinck.fr

Site internet : www.zinck.fr