



FAMILLE
**RUHLMANN
SCHUTZ**

Alsace & Languedoc

**Qu'est-ce
qu'une
Réserve
Perpétuelle ?**

**Qu'est-ce
que
l'Extra
Brut ?**

**Communiqué de presse : Héritage
Septembre 2024**

La 3e génération de vignerons sublime les legs du passé
et vous présente son Crémant Extra-Brut

Héritage Réserve Perpétuelle

Ce crémant façonné par la famille Ruhlmann-Schutz est un hommage au savoir-faire vinicole et aux valeurs de transmission, une illustration de la confiance en la puissance des liens intergénérationnels du vivant.

Déguster ce Crémant Héritage - Réserve Perpétuelle, c'est accueillir un terroir pleinement révélé, goûter à la quintessence de la complexité et ressentir les vibrations de la créativité.

La Réserve Perpétuelle est une méthode d'élevage dynamique. Inspiré de la méthode solera espagnole pratiquée en Andalousie qui consiste à empiler les fûts les uns sur les autres...

Depuis 2017, la Famille Ruhlmann-Schutz assemble chaque année dans une cuve le nouveau millésime avec les plus anciens. Pour ce faire, c'est un tiers du contenu de la cuve qui est sous-tiré puis mis en bouteille pour laisser la place au nouvel assemblage de cépages de l'année en cours (voir encadré) et ainsi de suite au fil des ans.

Cette méthode permet au vieux vin d'éduquer le plus jeune. Le vin mis en bouteille repart en fermentation et produit du gaz carbonique : c'est la naissance de l'effervescence. S'en suit une période de vieillissement sur lattes de plus de 30 mois permettant au profil du vin de s'affiner.

Le crémant AOC Alsace est réalisé selon la méthode traditionnelle dite champenoise. Extra Brut signifie qu'il est très faiblement dosé en sucre (au maximum 6 grammes).

Héritage, quant à lui est dosé avec une base de Pinot Blanc, qui lui apporte un très léger dosage de 1 à 2g de sucre résiduel par litre.



Caractéristiques Héritage - Réserve Perpétuelle Crémant Extra-Brut

Assemblage des cépages Auxerrois et Pinot Blanc, touche de Pinot Gris et Riesling

Terroirs : argilo-calcaire et granitique

Millésimes : 2017 - 2018 - 2019

Tirage de 4600 bouteilles
le 16 septembre 2021

Nez grillé, gourmand et vineux.
Crémant doté d'une belle richesse
mêlant maturité et fraîcheur.

Prix particulier : 31€



FAMILLE
**RUHLMANN
SCHUTZ**

Alsace & Languedoc

D'où vient l'Héritage ?

Communiqué de presse : Héritage
Septembre 2024

L'idée a germé il y a 8 ans dans l'esprit créatif d'André Ruhlmann (2e génération et papa de Jacques-Emile & Louise-Anne).

Hypersensitif, guidé par son sens aigu de l'observation, André souhaitait proposer plus qu'un Crémant : „un VIN à bulles“.

Grand amoureux de l'effervescence conviviale et aussi d'art déco, c'est une vision nourrie de raffinement gastronomique et d'élégance qui l'a inspiré dans l'élaboration de ce crémant Héritage Réserve Perpétuelle.

Mais comment créer un effervescent à la fois vineux, aux bulles finement caressantes et caractérisé par une fraîcheur et une minéralité combinée à une signature aromatique persistante ?



« Il y a une vie dans la cuve.
Les millésimes échangent
et s'échangent.
Les rôles se complètent. »

André Ruhlmann

L'alchimie s'est produite grâce au choix de la méthode solera (réserve perpétuelle), en effet, l'harmonie s'effectue d'elle-même et de manière évolutive : le socle est le vin présent en cuve auquel on ajoute chaque année la nervosité du nouveau millésime, ensemble ils trouvent peu à peu leur nouvel équilibre. Une symbolique des cycles du vivant qui prend tout son sens.

En effet, **Héritage**, le bien nommé est aussi un lèg en toute confiance du savoir-faire d'André et de son beau-frère Jean-Victor (papa d'Antoine et Thomas) au quatuor de cousins-cousine désormais à la tête du domaine viticole.

Les suggestions de Louise-Anne

La Cuvée se mariera à merveille avec des mets raffinés tels qu'une belle volaille fermière, un risotto aux cèpes et jus de viande; une terrine de foie gras d'Alsace et chutney d'agrumes, un coeur de ris de veau rôti au beurre noisette parfumé à la sauge ou bien un pavé de thon rouge juste snacké et sabayon fumé.

Rien de mieux que les bulles pour sublimer les fromages mais pas n'importe lesquels, à pâte pressée de préférence ! Une sélection de fromages affinés saura apporter leur caractère et la force de leur terroir pour mettre en valeur notre héritage : tomme d'Alsace affinée, vieux comté, salers ou laguiole affiné, fleurs de tête de moine, vieux cheddar,...



...et ses conseils de service

C'est un crémant dont on peut jouer avec les températures parce que l'on a cette vivacité en bouche.

À servir frais ou bien le laisser se réchauffer dans le verre tout au long du repas, il pourra s'exprimer pleinement lors du plat principal.



FAMILLE
**RUHLMANN
SCHUTZ**

Alsace & Languedoc

**Commentaires
&
notes
d'experts**

Communiqué de presse : Héritage
Septembre 2024

Serge Dubs

Meilleur Sommelier du Monde 1989

« Le bouquet, est délicat, fin, aromatique mais d'une belle discrétion et d'une pureté assez cristalline. C'est rare de trouver un crémant d'approche aussi facile, élégant avec des arômes bien sûr légèrement fruité et de céréales légèrement grillées mais sans oxydation.

Le bouquet sort très bien et il pousse à vouloir le goûter. C'est un foulard Hermès !

La bulle est élégante, soyeuse, juste. Elle remplit le palais avec un dynamisme, une fraîcheur printanière vivace. Et surtout, le palais n'est pas agressé par le pétillant, au contraire, il s'ouvre et en redemande.

Et lorsque l'on croit que c'est terminé, même si la finesse, l'élégance et le raffinement sont ses grandes qualités, le crémant est savoureux, il a une amplitude.

Je suis épaté par ce vin là ! Une grande réussite ! Nous faisons de bonnes choses en Alsace !

Il fait partie des meilleurs effervescents au monde »

Le conseil d'expert :

N'ayez pas peur ! Servez-le plus frais que ce qui est recommandé, à 8° degrés, laissez progresser le vin car on le découvre au fur et à mesure, le bouquet se livre plus facilement.

Ce qu'il a de plus ?

Son identité propre qui va intéresser les gens curieux de découvrir des choses particulières et qui demandent beaucoup de travail en amont.



« Il fait partie des meilleurs effervescents au Monde »

Serge Dubs

Meilleur Sommelier du Monde 1989

« Élégant, élancé et précis »

93/100

Yves Beck

Beckustator - Critique vin
et auteur suisse



« Complexe, fruits jaunes confits, épices, bulles très fines, bouche vive, typée, raffinée, savoureuse »

17/20

Olivier Bompas

Le Point



FAMILLE
**RUHLMANN
SCHUTZ**

Alsace & Languedoc

Évènement de lancement Au Crocodile Strasbourg



C'est le lundi 23 septembre que le crémant réserve perpétuelle a été officiellement présenté aux professionnels dans l'écrin du restaurant étoilé strasbourgeois **Au Crocodile** (groupe Salpa Restauration).

La célébration de cette nouvelle cuvée effervescente a débuté par un hommage à la 1^{ère} génération, les grands parents, Jean-Charles et Marie-Marthe Ruhlmann qui vendangeaient ensemble pour la première fois le 1^{er} octobre 1960, le lendemain de leurs noces.

Place ensuite aux portraits de la 3^e génération à la tête du domaine, le quatuor de trentenaires aux talents complémentaires : Antoine le commercial-artiste, Jacques-Emile, le technicien viticole, Louise-Anne, la sommelière inspirée et Thomas, l'ingénieur cartésien.

Dans la thématique de la passation et de la transmission des savoir, du respect et de la complicité entre les générations, la dégustation commentée d'Héritage et la suggestions d'accords mets-vins s'est déroulée en duo : **Serge Dubs, Meilleur Sommelier du monde 1989** et **Louise-Anne Ruhlmann, sommelière du Quatuor**.

Les convives ont pu échanger ensuite tout en appréciant les bouchées du **Chef Romain Brillat et sa création « Héritage »** : Esturgeon et caviar de la maison «Perlita», kumquat confit qui sublime à la perfection ce crémant gastronomique.

Héritage par sa complexité, plus qu'un crémant d'apéritif est tout à fait destiné à accompagner des mets travaillés de l'entrée au dessert.



Création «Héritage» par Romain Brillat



FAMILLE
**RUHLMANN
SCHUTZ**

Alsace & Languedoc

**Rendez-vous
en 2025**

Vos contacts

**Communiqué de presse : Héritage
Septembre 2024**



On ne change pas une équipe qui gagne, qui sublime le terroir en partageant les mêmes valeurs de savoir-faire, responsabilité, confiance et créativité :

La collaboration continue en 2025 avec **un dîner d'exception au Crocodile**

Un menu unique élaboré par le Chef Romain Brillat accompagné d'une sélection des vins de la Famille Ruhlmann-Schutz.

Rendez-vous début d'année 2025 pour un moment de découverte et de grande gastronomie. Sur réservation uniquement.

Famille Ruhlmann-Schutz

vins@ruhlmann-schutz.fr
03 88 92 41 86
www.ruhlmann-schutz.fr

Relations Presse

FéComSi - Frédérique Pierré
06 47 94 54 38
frederique@comsi-france.com

Famille Ruhlmann-Schutz, Créateurs de Vins

Depuis 2021, la 3e génération de vignerons invite à découvrir son interprétation du terroir granitique et du vibrant Grand Cru Frankstein.

Le quatuor de trentenaires composé d'Antoine, le commercial-artiste, de Louise-Anne, la sommelière inspirée, de Jacques-Emile, le technicien viticole et de Thomas, l'ingénieur cartésien conjugue ses talents et propose une gamme de Vins d'Alsace sublimant les cépages blancs et noir.

Son Gewurztraminer 2021 Vendanges Tardives a d'ailleurs décroché le prestigieux Grand Prix du Jury au Mondial des Vins Blancs 2024.

Fort de son savoir-faire, de la confiance de ses clients et partenaires, le domaine responsable de 53 hectares est en conversion bio. Une passion et des convictions qui s'expriment également en Languedoc depuis 2016 dans les vignes de Château-Valmont qui courent sur 30 hectares.

Monocépage ou assemblage, vins tranquilles ou effervescents, l'histoire s'écrit désormais à huit mains dans le respect des legs du passé et avec le juste dosage de créativité pour vous embarquer dans une révélation sensorielle perpétuelle.

