

LA CAVE DE PFAFFENHEIM

lance un nouveau vin alsacien :
BLACK TIE®

Un bi-cépage très innovant en Alsace

BLACK TIE® est le résultat de l'osmose entre deux cépages nobles aux fortes personnalités, une sorte de fusion entre le yin et le yang... Du Riesling (40 %), il possède la vivacité et la fraîcheur cristalline, alliant dans un bouquet délicat des notes discrètement minérales à un agréable fruité. C'est son coté yin. Le Pinot Gris (60 %) est sa face yang avec son caractère charpenté et légèrement gras. Un bi-cépage très innovant en Alsace !

Une bouteille élancée comme la cigogne.

Une teinte rafraîchissante illustrant la promesse de goût du vin : vert profond légèrement bleuté.

Un habillage en forme de V incrusté d'une petite encoche sur le haut, rappelant la forme d'une « queue de pie » ou d'une cigogne debout sur ses pattes.

Un graphisme sobre et chic, dans le respect de la typicité du produit.

Un papier tramé à reflets préparant au cérémonial qui entoure cette bouteille.

Une présentation sophistiquée : enveloppée de papier de soie, dans un coffret luxe de couleur noire tramé de reflets verticaux comme l'étiquette, avec un couvercle or pailleté dont la forme du rabat est à nouveau en V.

... UN ENSEMBLE D'UNE GRANDE BEAUTE

CIBLE

Les jeunes, d'esprit au moins, réceptifs aux saveurs métissées des cuisines de France et du monde.

NOMBRE DE BOUTEILLES MIS EN VENTE

Limité à 5 700 bouteilles cette année.

PRIX PUBLIC DEPART

10,00 euros TTC.

DISTRIBUTION INTERNATIONALE

Ce vin à l'origine créé pour le marché international est également bien reçu en France. Un travail identique a été effectué à la fois avec le bouchon traditionnel et la capsule à vis.

POINTS DE VENTE

- > Les cavistes, pour un cadeau bien emballé et qui « s'explique ».
- > Les restaurants.
- > Vente directe à la Cave de Pfaffenheim.

CVPG Pfaffenheim – Cave Vinicole de Pfaffenheim & Gueberschwihr

5 rue du Chai – B.P. 33 – 68250 Pfaffenheim

☎ +33 (0)3 89 78 08 08 - ✉ +33 (0)3 89 49 71 65 – cave@pfaffenheim.com - www.pfaffenheim.com

CONSULTANT PRESSE PARIS : MICHELE PIRON SOULAT - ☎ +33 (0)1 39 12 28 02 – michelepiron@vinconnexion.com

NAISSANCE ET CREATION DE BLACK TIE®

UNE IDEE DE CREATION NEE AU BORD DE LA MER DU NORD

Alex Heinrich : « la première idée de BLACK TIE® m'est venue lors d'un dîner en terrasse sur la côte flamande de la Mer du Nord. Avec une timbale de crevettes décortiquées, je buvais un verre de Chardonnay d'une bonne maison bourguignonne. Je me suis fait la réflexion que ce vin avait du corps et de la matière, tout en étant sec, mais sans faire montre de trop d'acidité. D'une manière générale, il était très agréable et donnait envie de se resservir.

Je me suis demandé alors ce qu'il y avait de plus ressemblant à ce type de goût parmi nos vins en Alsace :

- ↳ Le Sylvaner en a la fraîcheur.
- ↳ Le Pinot blanc en a le fruit
- ↳ Le Riesling en a la vivacité et la minéralité
- ↳ Le Muscat et le Gewurztraminer en ont les arômes
- ↳ Le Pinot gris en a la puissance et le gras...

En clair, pas un vin d'un seul cépage ne répond à lui tout seul à la question ».

LA PRUDENCE ALSACIENNE : UNE LONGUE REFLEXION EN CAVE

« Le lendemain, participant à un salon des vins, je me suis modestement essayé à l'art de la « cuvée » : le Riesling et le Pinot gris étaient à mes yeux les cépages dont la combinaison pouvait peut-être apporter les caractéristiques que je cherchais. Effectivement une première cuvée approximative a confirmé mes attentes.

Retour à Pfaffenheim : le maître de chai a accueilli mon idée poliment mais avec distance et... méfiance. Il a néanmoins entrepris la longue tâche de tester les innombrables combinaisons possibles entre les différentes qualités, les origines, les cépages et leurs proportions ! Puis... grand silence du côté de la cave pendant plusieurs mois ». (A.H.)

L'ELABORATION DE LA CUVÉE : UN CHOIX MUREMENT REFLECHI ET TESTE

Enfin, maître de chai et œnologue ont présenté les fruits de leurs travaux : plusieurs cuvées, des vins flatteurs, d'autres plus secs, avec des promesses d'évolution différentes dans le temps.

UN VIN DESSINE POUR LA TABLE : UNE NOUVEAUTE EN TERMES DE GOUT

Le critère primordial retenu : un vin destiné à se marier avec les textures et les saveurs des mets. « La France a besoin de s'adapter aux exigences internationales en termes de goût, en répondant aux besoins du consommateur ». (A.H.)

>>> UN VIN FIN ET RICHE A LA FOIS :

Une robe d'or pâle. Un nez très frais de poire william et mangue. Belle présence et fraîcheur à l'attaque, une bouche ample et fruitée, un équilibre très harmonieux. Jolie longueur doucement épicée et pimentée (gingembre).

>>> UN VIN DE LA TABLE pour des mariages évidents : pour l'apéritif, avec des crevettes pimentées ou des pruneaux au bacon ; puis la cuisine actuelle (par exemple sucré-salé), rôti de veau au citron et aux olives, tajine de poulet au gingembre, associations pamplemousse et piment d'Espelette... Enfin, pour des desserts délicats comme charlotte aux poires ou panacotta sauce mangue.

BI-CEPAGES : CONCEPT INNOVANT EN ALSACE

Si les cartes des vins à l'étranger sont souvent organisées dans l'ordre des cépages et des « blends » (« bi-cépages »), l'association de deux cépages nobles est une véritable innovation en Alsace.

UNE MARQUE A L'IMAGE DES VINS DU NOUVEAU MONDE ET DE L'ASIE

La marque répond naturellement à la pertinence du marketing des vins dans le Nouveau Monde et en Asie.

BLACK TIE® : UN NOM SUSCITE EN AUSTRALIE ET ANCRE DANS SON TERROIR

Un style sobre et chic : c'est ce qu'évoque BLACK TIE ou « queue de pie », le classique smoking à la fois élégant et festif.

Une image emblématique de l'Alsace : la cigogne, oiseau mythique, dont les ailes repliées apparaissent noires et de la même forme, car le bord des ailes de l'oiseau est recouvert de plumes noires. BLACK TIE signe ainsi son appartenance à son terroir et sa région.

LES ACTEURS :

Alex HEINRICH, directeur général

Michel KUENY, directeur technique et maître de Chai

Bernard NAST, sommelier chef des ventes

Patrick DOUCET, directeur des ventes