



## Bonjour,

Voilà encore une année qui s'annonce compliquée pour la nature.

L'hiver 2011/2012 a été plutôt clément, un des plus doux depuis plus de 50 ans, enfin, jusqu'en janvier car février a débuté par un vent polaire et glacial.

Espérons que le printemps nous réconciliera avec Dame Nature.

Cette année nous parlerons de l'étiquetage, du KAEFFERKOPF et comme tous les ans, nous vous proposons une recette simple et rapide à faire.

## L'étiquetage

### Définition du Petit Robert:

Action de coller une étiquette sur un emballage, un contenant ....

Après mise en bouteille et stockage en palettes dans la cave, les bouteilles vont enfin être habillées afin de pouvoir être commercialisées.

L'habillage d'une bouteille à savoir, capsule, étiquette, éventuellement contre étiquette et collerette sont soumises à des règles bien précises.

*La taille des caractères, les mentions obligatoires (% volume, la contenance, l'avertissement pour les femmes enceintes) font l'objet d'une réglementation stricte.*

La capsule et notamment l'opercule (représentant Marianne) correspond

- au droit de libre circulation
  - permet l'identification du vendeur RECOLTANT NEGOCIANT ou COOPERATIVE
  - renseigne sur le département de production et la centilisation
- enfin un code de couleur : **Vert** pour l' AOC, **Bleu** pour les vins de Table ...

Nos bouteilles sont donc revêtues



Tout comme la mise en bouteille, l'étiquetage se fait depuis environ une dizaine d'années par un prestataire de service.

Pose et sertissage de la capsule

Arrivée des bouteilles sur la chaîne



Pose de l'habillage.

## NOUVEAUTE Le KAEFFERKOPF Tradition.

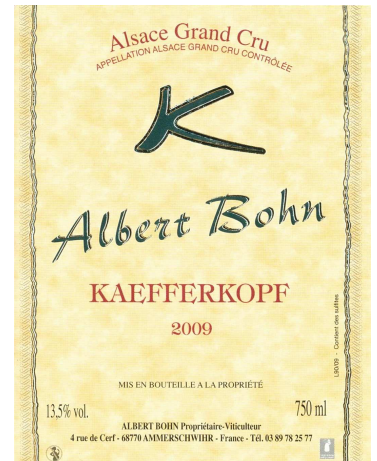
Vous avez certainement remarqué que depuis le mois de novembre, notre gamme GRAND CRU s'est offert un « petit » nouveau.

Historiquement, depuis 1328, les vins du KAEFFERKOPF étaient vendus non pas sous leur nom de cépage mais bel et bien sous le nom du TERROIR. Il s'agissait d'un assemblage de raisins nobles.

Notre KAEFFERKOPF Tradition est né de l'association de Gewurztraminer (70%), Pinot gris (20%), Riesling (8%) et de Muscat (2%) issus bien entendu du KAEFFERKOPF.

Ce KAEFFERKOPF est un vin souple et gouleyant aux arômes de fruits avec une pointe de fraîcheur en fin de bouche.

Il accompagnera à merveille un bon MUNSTER au lait cru.



17 et 18 Mars : NOIZAY (37)  
18 Mars : ISSOUDUN (36)  
31 Mars et 1er Avril : SAULNY (57) et St Jean de LOSNE (21)  
14 et 15 Avril : VERNEUIL (51)  
28, 29 et 30 Avril : St QUAY PORTRIEUX (22)  
28 Juin : Pique nique chez le Vigneron à AMMERCHWIHR  
mi Août : Portes ouvertes à St. MARTIN CHOQUEL (62)  
mi Octobre : St GREGOIRE (35)  
3ème week-end d'Octobre : HAUCONCOURT (57)  
3 et 4 Novembre : COZES (17)  
du 09 au 11 Novembre : LA ROCHELLE (17)  
du 16 au 18 Novembre : St JEAN de MAURIENNE (73)  
17 et 18 Novembre : CHOREY (21)  
du 23 au 25 Novembre : CHAMBERY (73)  
1er et 2 Décembre : TILLOY les MOFFLAINES (62)



## NOTRE AGENDA

A l'heure où nous éditons cette lettre certaines dates ne sont pas encore arrêtées.

Vous serez bien entendu informés par courrier.

Vous pouvez également consulter notre site [www.vins-bohn.fr](http://www.vins-bohn.fr)

N'hésitez pas à venir nous rencontrer au gré de nos « voyages » à travers la France.

## Le coin des Gourmets: Tarte aux pomme à ma façon

Mélangez dans un cul de poule et avec les doigts la farine, la levure, le sucre et le beurre. On obtient un gros granulat (type crumble).

Battre l'oeuf avec une pincée de sel et le rajouter rapidement sans trop agglutiner la pâte.

Beurrer un moule y mettre la moitié de la pâte, ajouter la compote et répartir le restant de pâte.

Saupoudrer de cannelle et cuire environ 45 minutes à 180 –190°

A la sortie du four saupoudrer de sucre vanillé.

Laisser refroidir avant de démouler.

Accompagner cette tarte d'un verre de

Crémant d'ALSACE

### Ingrédients:

350 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
150 g de sucre  
150 g de beurre « mou »  
1 œuf  
700g à 900g de compote de pommes  
Cannelle  
Sucre vanillé