

*Albert Bohn*

AVRIL 2003

## Lettre du vigneron

### *Éditorial*

Vu le succès de notre 1ère lettre, et suite à vos nombreuses remarques de sympathies, nous renouvelons votre lettre du vigneron.

Cette fois-ci l'information portera plus sur notre famille et son environnement.



Albert, Hugo,  
Vincent.  
3 générations sur  
l'exploitation.

### *La famille BOHN*

Créée en 1956 par **Albert**, qui exploite alors 3 ha de vignes; la commercialisation se fait principalement par le biais du négoce.

En **1973**, il se marie avec **Jacqueline** et développe peu à peu la vente aux particuliers, principalement par le bouche à oreille.

**Vincent** s'associe avec ses parents en **1996** et ensemble, ils exploitent une surface de **7 ha**.

Quatre ans plus tard **Nathalie**, l'épouse de Vincent se joint à eux.

Bien que retraités, les parents restent toujours très actifs.

Les deux générations se complètent dans le travail et ont plaisir à vous accueillir lors d'une dégustation dans notre nouveau caveau.

## *AMMERSCHWIHR*

Située au pied de la station climatique des Trois Épis, Ammerschwihr est la 1ère cité viticole d'Alsace avec ces **400 ha de vignes**.

Réputé pour sa gastronomie, ses grands vins et tout particulièrement son **KAEFFERKOPF**.

Lors de la Seconde Guerre mondiale, le village est détruit à 85%.

Vous trouverez lors de votre visite des vestiges de son Histoire ( la Porte Haute, la Tour des Bourgeois...) et pourrez découvrir les collines boisées et son vignoble au travers de deux circuits pédestres.

### *La cave du Patron*

#### **Pinot Noir 1993**

#### **Cuvée particulière.**

#### **Dégustation du 2 Mars 2003**

La couleur est rouge grenat, à peine tuilée.

Les arômes de fruits rouges

(cassis, groseille, myrtille) sont toujours présent; pensez à **carafier le vin**.

En bouche, une bonne astringence lui laisse présager d'un bel avenir.

Une pointe d'amertume en fin de bouche lui fera préférer la table.

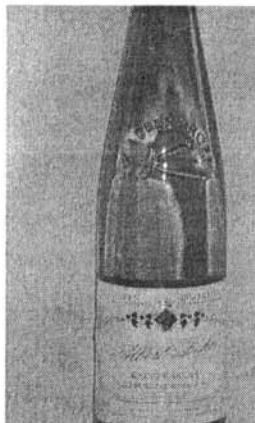
Que dire de ce vin sinon qu'il ne porte pas le poids des ans !

S'il vous en reste dans votre cave, pas de précipitation... le temps joue encore en sa faveur.



AVIS AUX COLLECTIONNEURS

## La bouteille K.



Après une année de patience la voici enfin cette bouteille tant attendue. Cette bouteille a vu le jour à la Saint Valentin.....quel beau bébé, quelle belle preuve d'amour d'un Viticulteur à son Vin.

Le design et la gravure du **K** de **KAEFFERKOPF**, véritable sceau de reconnaissance, garantissent au consommateur l'assurance d'un Vin de qualité soigneusement sélectionné.

Vous retrouverez cette bouteille pour les cépages

**GEWURZTRAMINER KAEFFERKOPF** et **RIESLING KAEFFERKOPF** issus du millésime 2001.

## Blanquette de queues de langoustines au Riesling

### Ingrédients :

pour 4 personnes:

- 600g queues de langoustines

**Coulis** : oignon, carotte, ail, échalote, bouquet garni.

**Mirepoix**: carotte, céleri, champignon de Paris

- 2 cuillères à soupe de crème fraîche

- 3 verres de Riesling

Ce plat s'accompagne idéalement d'un **RIESLING 2001**

Décortiquer les queues de langoustines à crue.

### Le coulis

Réserver les carcasses et les pinces afin de faire un coulis avec l'oignon, la carotte, l'échalote, l'ail, le bouquet garni.

Mouiller à l'eau à hauteur et laisser cuire 3/4 d'heure.

Broyer le tout et passer à l'étamine.

Faire réduire le vin, ajouter le coulis, donner un tour de feu et rajouter la crème fraîche.

### L'accompagnement

Tailler une mirepoix de légumes (dés de légumes).

Faire cuire au beurre à l'étouffé

### Cuisson

Faire rôtir les queues de langoustines au beurre dans une poêle bien chaude.

Laisser dorer 4 à 5 minutes de chaque côtés.

### Service

Dresser les queues de langoustines dans un plat creux, ajouter la mirepoix de légumes, napper avec la sauce, finir avec du cerfeuil en décoration.

Cette recette vous est offerte par notre partenaire :

Restaurant **Le BELINOIS** à MONCE EN BELIN (72220)

### VOUS AVEZ VOTRE MOT A DIRE !

La passion qui nous anime est double : la volonté **d'élaborer des Vins de qualité** et la culture du **service client**.

C'est pourquoi, nous vous demandons quelque minutes de votre temps afin de nous faire partager ce que **vous pensez, ce que vous souhaitez, ce que vous attendez.**

Vous pouvez nous retourner votre questionnaire complété grâce à l'enveloppe jointe.

Nous comptons sur vous. D'avance merci.