

AVRIL 2005
N° 4

Sommaire :

- Le cycle végétatif
- Les TRAVAUX de PRINTEMPS
- Millésime 2003
- Nos coups de cœur
- Agenda
- Recette maison

LE CYCLE VEGETATIF

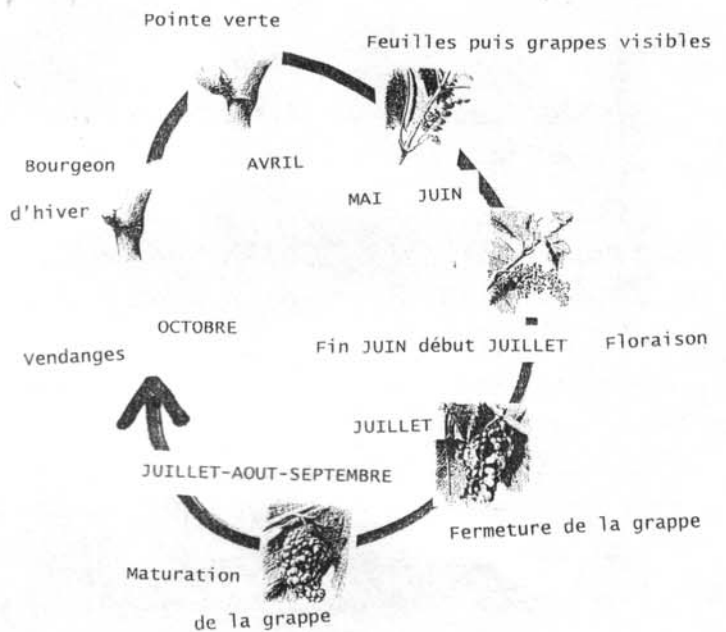
100 jours après la floraison
débutent les vendanges.

Cher Amis du KAEFFERKOPF,

L'an dernier, nous parlions de la TAILLE d'hiver des vignes.

Les étapes jusqu'aux vendanges et la vinification et donc jusqu'à votre verre sont encore nombreuses.

Après le repos de la vigne, le cycle végétatif reprend son cours et avec lui, les différents TRAVAUX de PRINTEMPS.



LES TRAVAUX DE PRINTEMPS

Après l'éclosion des bourgeons (mi-avril), la vigne renaît.

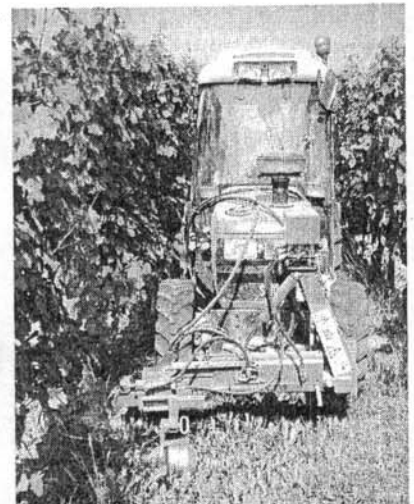
C'est là que commencent les travaux successifs du cycle végétatif pour une période de 5 mois (jusqu'à la vendange)

* **épamprage** : consiste à enlever les pousses à la base des pieds de vigne pour éviter la concurrence végétative. C'est un travail exclusivement manuel.

* **labour** : cela consiste à travailler le sol à l'aide d'une charrue, pour l'aérer et permettre aux racines de pousser en profondeur, pour chercher l'eau nécessaire.

* **désherbage mécanique** : enlever toute les mauvaises herbes pouvant entrer en concurrence avec la vigne.

Désherbage mécanique au PLANET



C'est également à cette période de l'année que s'effectue les travaux de plantation. Il faut savoir qu'une vigne plantée cette année, ne sera productive qu'au bout de 3 ans.

MILLESIME 2003

Après un bourgeonnement précoce, le gel de printemps puis les orages de grêles au courant de l'été, ont eu raison de quelques parcelles de Gewurtraminer et de Pinot Blanc.

La canicule, a bloqué le développement de certains parasites d'où un nombre réduit de traitement et une avance de maturité de plus d'un mois. Jamais de mémoire de vigneron, l'Alsace n'avait vendangée aussi tôt (fin Août).

Le millésime 2003, petit en volume, est surprenant de diversité, mais n'est pas, contre toute attente un millésime de grande garde.

NOS COUPS DE



PINOT BLANC 2003 : Un nez de fruits sur mûris, une certaine rondeur et du gras en bouche. Sa légèreté en acidité le destine à une consommation rapide

GEWURZTRAMINER 2003: vin arôme fruité au nez, une bouche ample à la sucrosité contenue. Une fin de bouche sur des notes d'agrumes. Un vin d'apéritif ou à associer à la cuisine exotique.

DISPONIBLE à partir du mois de JUIN notre **PINOT NOIR ROSE 2004** vraiment sympathique pour l'été.

MINI CAKES AU JAMBON

Mélanger les œufs, la moutarde, le persil, le beurre en pommade, le sel et le poivre.

Ajouter la farine tamisée avec la levure et terminer en rajoutant le fromage coupé en miettes (et non râpé) et les dés de jambon.

Enfourner à four chaud à 200°C pendant 15 minutes. Laisser refroidir.

Déguster les accompagnés d'un verre de Muscat ou de Crémant.

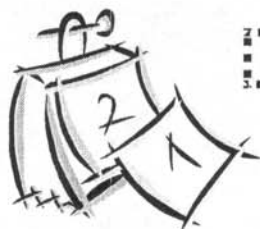


Préparer de préférence les minis cakes la veille. Ils ne seront que meilleurs.

Pour 24 mini cakes :

300g d'œufs
50g de moutarde
20g de persil haché
120g de beurre en pommade
8g de sel
2g de poivre
200g de farine
20g de levure chimique
100g de gruyère ou parmesan
200g de jambon coupé en dés

POUR CE REVOIR EN



2005

2 & 3 Avril: Cerans Foulletourte (le Mans 72)
8 au 11 Avril : Paris - Porte de Champerret
8 Mai Pique Nique chez le vigneron à AMMERSCHWIHR
22 Mai : Liverdun (54)
9 & 10 Juillet : verneuil (51)
15 Aout : St. Martin Choquel (62)
22 & 23 Octobre : Amnéville (57)
11 au 13 Novembre : La Rochelle (17)
25-27 Novembre : Chambéry
17 & 18 Décembre Portes Ouvertes AMMERSCHWIHR