

Albert Bohn

LETTRE DU VIGNERON

MARS 2006 N° 5

BONJOUR

Déjà notre 5ème rendez-vous par le biais de la LETTRE du VIGNERON.

Cette année, nous aborderons les TRAVAUX d'ÉTÉ ainsi qu'un terroir qui nous tient tous très à cœur : Le KAFFERKOPF.

SOMMAIRE :

- Les travaux d'été
- Le KAEFFERKOPF
- Le coin cuisine
- Agenda

LES TRAVAUX D'ÉTÉ

Le palissage :

Relevage des jeunes pousses contre les fils pour permettre le passage du tracteur sans abîmer la végétation.

De plus cela contribue à l'amélioration de la photosynthèse.

Le rognage:

Après le palissage, il faut limiter la hauteur de pousse de la vigne en coupant la pointe des jeunes pousses.

On favorise ainsi le développement des raisins et non du feuillage.



L'effeuillage :

Cette opération consiste à apporter de la luminosité aux grappes en enlevant une partie des feuilles.

Les traitements:

Durant le cycle végétatif de la vigne, différents traitements sont nécessaires pour combattre les maladies, garantir l'état sanitaire de la vendange et la pérennité des ceps.

LE KAEFFERKOPF NOUVEAU est ARRIVE



KAEFFERKOPF VEH = les MAUX du KAEFFERKOPF

Photo insolite du KAEFFERKOPF pour exprimer son malaise (début décembre 2005)

51ème GRAND CRU ... ou juste un nom de plus sur la liste ???

Le KAEFFERKOPF est un terroir que vous appréciez tous depuis toujours.

Historiquement, le KAEFFERKOPF existe depuis 1916 (reconnu depuis 1932).

D'une superficie de 62 ha, il est situé sur les 3 collines qui entourent AMMERSCHWIHR et donc issu d'un assemblage de ces différents terroirs.

Aujourd'hui, cet acquis est remis en cause par les obligations du Grand Cru, qui le modifie sensiblement.

Le KAEFFERKOPF saura-t-il garder sa notoriété et sa typicité ?

KAEFFERKOPF GRAND CRU pour les vendanges 2006



AGENDA

LE COIN CUISINE

SABLÉ AU « NUTELLA » ET AUX GROSEILLES

Ingrédients

pour 6 personnes

- *1 pâte sablée
- *200g de Nutella
- *250g de coulis de groseilles
- *20 cl de crème liquide
- *6 feuilles de gélatine

Préparation

Cuire la pâte sablée à blanc pendant 15 min. th 9 (280°C)

Chauffer la crème dans une casserole.

Dans un saladier mélanger la crème et le Nutella.

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Réchauffer légèrement le coulis et y faire dissoudre la gélatine.

Nappez la tarte du coulis

Mettre au frais pour durcir le coulis puis terminer avec le reste de crème au Nutella.

Remettre au frais pendant au moins une heure.

21 Mai : Liverdun (54)

5 Juin : Pique nique chez le Vigneron à Ammerschwihr

8 & 9 Juillet : Verneuil (51)

Mi -Août : St. Martin -Choquel (62)

21 & 22 Octobre : Amnéville (57)

3-4 & 5 Novembre : Bergères les Vertus (51)

10-11 & 12 Novembre : La Rochelle (17)

18 -19 & 20 Novembre : St. Briec (22)

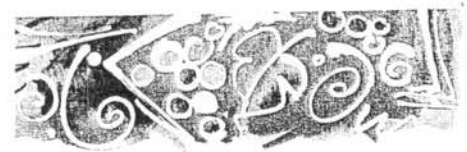
24 -25 & 26 Novembre : Chambéry (74)

2 & 3 Décembre : Arras (62)

16 -17 & 18 Décembre : Cherbourg (50)

16 & 17 Décembre : Portes ouvertes à Ammerschwihr

Accompagnez ce sablé avec notre
Rosé FRAICHEUR D'ETE,
vous ferez plus d'un étonné !!!



VIN D'ALSACE
Appellation Contrôlée

FRAICHEUR D'ETE

Pinot Noir 2004

12.5%Vol.

Mise en bouteille à la propriété

BOHN Albert et Fils F 68770 AMMERSCHWIHR

750 ml

BOHN Albert & Fils Vincent & Nathalie

4, rue du Cerf 68770 AMMERSCHWIHR Tél. : 03.89.78.25.77 Fax : 03.89.78.25.77 email : vins.bohn@wanadoo.fr