

Domaine Marcel Deiss / Mathieu Deiss

Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • 1744 : La famille Deiss arrive à Bergheim et achète des vignes • 1947 : Après la guerre Marcel Deiss crée le domaine éponyme • 1973: Jean-Michel Deiss succède à son père (André Deiss) ; Jean-Michel se bat pour que l'appellation Alsace Grand Cru ne soit pas obligatoirement mono-cépage • 1997 : le domaine passe en biodynamie
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • Alsace • Haut-Rhin (68) • Bergheim • Nord de Colmar
Climat	Continental avec le Rhin qui régule les température
Sol	Calcaire, marnes, granit, grès
Superficie du domaine	27 hectares (220 parcelles différentes)
Nombre de bouteilles produites par an	150 000 bouteilles produites
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • Mambourg • Alsace Grand Cru Blanc • Très précoce, durée d'ensoleillement maximale, calcaire oligocène apportant une puissance tannique présente et une rondeur suave • Schoenenbourg • Alsace Grand Cru Blanc • Marnes et gypse ; exposition sud, pente très forte • Pourriture noble presque toujours présente
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Altenberg de Bergheim Grand Cru • terroir: argilo-calcaire-gréseux ; climat chaud, sec, exposé plein sud • Complantation de tous les cépages alsaciens (même le chasselas rose • Pourriture noble extrêmement fréquente • élevage d'un an sur lies en foudres de chêne • Grand vin blanc riche, puissant mais à l'équilibre impressionnant de fraîcheur • Nez explosif de fruits, miel et vanille, résiné en finale.
Anecdote	Le domaine utilise la technique de complantage (différents cépages sur une même parcelle), c'est la plus ancienne forme de viticulture connue en Europe

