

Valentin Zusslin	
Historique du domaine	<p>Le travail de Jean-Paul et Marie Zusslin, qui poursuivent la tradition viticole familiale, née en 1691, est exemplaire depuis déjà quelques années.</p> <p>Chacun a son rôle : Marie à la commercialisation, Jean-Paul dans les vignes et à la cave. Une viticulture en biodynamie depuis 1997.</p> <p>Ils ont 13 générations de vignerons.</p>
Région de production	Le domaine se trouve en Alsace à Orschwihr au sud de Colmar sur les coteaux du Bollenberg, du Clos Liebenberg et du Grand Cru Pfingstberg.
Climat	Semi-continental
Sol	Calcaire, Marnes
Superficie du domaine	16.00 hectares (Rouge : 3.00, Blanc : 13.00)
Nombre de bouteilles produites par an	90000
Cuvées	<p>Cépages rouges : Pinot noir (100%)</p> <p>Cépages blancs : Auxerrois (20%), Chardonnay (1%), Chasselas (2%), Gewurztraminer (24%), Muscat à petits grains blancs (6%), Riesling (37%), Sylvaner (4%)</p> <p>Les vendanges à la main, trié dans les vignes puis sur table de tri avant une vinification sans intrants et un élevage sur lies fines dans des foudres de chêne des Vosges.</p> <p>Cuvées : Sylvaner clos Liebenberg, La sélection du domaine / Edelzwicker, Pinot auxerrois vieilles vignes, Muscat Cuvée Marie Prestige (moelleux), Muscat Bollenberg – Cuvée Marie, Pinot Gris Cuvée Jean-Paul et Bollenberg, Riesling Grand Cru Pfingstberg, Gewurztraminer Bollenberg, Gewurztraminer et Riesling Vendanges Tardives, Cremant Brut – Brut Prestige – Rosé</p>
Haute cuvée	<p>Gewurztraminer Bollenberg Prestige Valentin Zusslin</p> <p>100% Gewurztraminer</p> <p>Les vignes de cette cuvée ont été plantées il y a une dizaine d'années, sur un peu plus d'un hectare.</p> <p>Enfin, Prestige, car les vendanges manuelles sont suivies de tris sévères pour ne retenir que les plus beaux fruits, vinifiés en cuve et élevés en foudres pendant plus d'un an.</p> <p>Ce vin est d'une grande complexité aromatique, où l'on retiendra surtout le poivre et la réglisse.</p>
Anecdote	Le domaine est fondé par Jodocus Cisle à Orschwirr au pied des Vosges, et son nom sera transformé au fil des années en Zisle, puis Zusslin.

