



## Catalogue 2025



# Commentaire des vins de l'INRAE

Basé au cœur du vignoble Alsacien, l'Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement vous propose une sélection de vins de France et cépages AOC.



Ces quelques pages vous permettront de les découvrir...



## Vin de France, Cuvée Candide Fleur d'Antan sec

### Vin de France

Ce vin provient du cépage Knipperlé, apparu en Alsace pour la première fois à la fin du XVIIIe. Ce dernier est aujourd'hui en voie de disparition. Dans le but de préserver ce patrimoine qui était sur le point de disparaître, l'INRAE a créé en 2003 un conservatoire de 15 ares de ce cépage ancestral.

Le bouquet de ce vin révèle des notes fruitées. Son profil est marqué par un caractère audacieux et vif. Le nez de ce vin se distingue par une palette aromatique intense et complexe, offrant des notes florales envoûtantes telles que l'acacia et le tilleul, ainsi que des arômes fruités de pamplemousse, qui apportent une richesse remarquable à l'ensemble.

La bouche de ce vin se révèle ample et généreuse, avec une acidité parfaitement équilibrée, offrant une belle persistance en bouche. Les arômes fruités viennent soutenir l'ensemble, ajoutant une dimension supplémentaire à cette expérience gustative.

C'est un vin corsé, agréable et léger qui se mariera parfaitement avec des plats à base de poisson et de viande blanche.

**Conditionnement** : 75 cl

**Prix** : 7,32 € TTC/BT





## Vin de France, Cuvée Candide Fleurs Nouvelles sec

### Vin de France



Ce vin est élaboré à partir d'une nouvelle variété de vigne créée par l'INRAE de Colmar (Opalor). Cette variété, possède une résistance durable aux principales maladies fongiques de la vigne, ce qui permet de réduire les intrants de plus de 80%. Elle apporte des solutions pour une viticulture durable et adaptée au changement climatique.

Ce vin se pare d'une robe d'un jaune pâle délicat et lumineux. Son bouquet enchanteur dévoile de subtils arômes de fleurs blanches, une touche fruitée et une légère empreinte boisée.

En bouche, il se distingue par une attaque franche et croquante, révélant un soupçon de boisé. Sa finale est caractérisée par une légère amertume, mais offre une belle persistance gustative.

La Cuvée Candide "Fleurs Nouvelles" accompagnera admirablement vos poissons grillés ou plateaux de fruits de mer.

**Conditionnement : 75 cl**

**Prix : 7,32 € TTC/BT**



## Vin de France, Cuvée Candide Fruits rouges

### Vin de France



Ce vin est obtenu grâce à un assemblage minutieux de deux cépages rouges emblématiques de France, le Syrah et le Merlot.

Son vieillissement en barrique pendant une année complète apporte des arômes fruités et délicatement boisés au nez, dévoilant une complexité olfactive captivante.

En bouche, sa texture soyeuse et veloutée ainsi que ses tanins fondus lui confèrent une persistance admirable, offrant une expérience gustative des plus agréables.

Arborant une robe rouge rubis, ce vin accompagnera merveilleusement bien vos viandes rouges sublimant ainsi leurs saveurs grâce à l'harmonie entre les notes fruitées et les tanins fondus du Syrah et du Merlot. Il se marie particulièrement bien avec des steaks juteux, des côtes de bœuf tendres ou des rôtis d'agneau raffinés. Il peut également être apprécié avec des plats de gibier riches en saveurs, tel qu'un magret de canard rôti.

**Conditionnement : 75 cl**

**Prix : 7,32 € TTC/BT**



## Vin de France, Cuvée Candide Fruits insolites

### Vin de France



Ce vin a été créé à partir de nouvelles variétés de vignes résistantes aux maladies élaborées par le centre de l'INRAE de Colmar. Il s'agit plus particulièrement d'un assemblage de trois nouvelles variétés de vignes résistantes rouges : Coliris, Sirano et Calys.

Il a été élevé une année en barrique, ce qui lui donne des arômes de fruits rouges (cerise, fraise), boisés et légèrement fumés. La bouche est fraîche, marquée par des tanins élégants et bien structurés.

Ce vin accompagnera à merveille une viande rouge et des fromages forts en goût.

**Conditionnement :** 75 cl

**Prix :** 7,32 € TTC/BT



## Crémant d'Alsace brut 2018

*AOC Crémant d'Alsace*

Ce Crémant brut est élaboré à partir d'un assemblage de 75 % de Chardonnay et de 25 % de Pinot Gris.

Ses bulles sont fines et délicates.

Son nez est flatteur aux arômes de miel, d'abricot, de pêche et de brioche. Sa bouche présente une belle fraîcheur, soutenue par des notes de miel qui lui donne une certaine souplesse.

Ce crémant bien charpenté, qui possède une structure solide et un équilibre harmonieux, est idéal pour accompagner vos apéritifs et vos banquets.

**Conditionnement :** 75 cl

**Prix :** 9,84 € TTC/BT





## Crémant demi-sec Cuvée Les Catherinettes 2018

*AOC Crémant d'Alsace*

Ce Crémant demi-sec est élaboré à partir d'un assemblage de 40 % de Chardonnay et de 60 % de Pinot Blanc.

Ce vin présente des arômes fruités complexes et intenses. La bouche est souple et ample soutenue par des arômes de fleurs blanches. C'est un vin à boire bien frais.

Il accompagnera idéalement vos réceptions et vos desserts.

**Conditionnement : 75 cl**

**Prix : 9,84 € TTC/BT**





## Edelzwicker 2022 sec

*AOC Alsace*



Le vin EDELZWICKER 2022 Sec est un mélange de Pinot Blanc, d'Auxerrois et de Riesling.

Son nez est fruité et sa bouche est marquée par une belle acidité.

Ce vin est recommandé pour accompagner des salades composées, du poisson grillé, des vins de consommation courante et même des plats tels que la choucroute et la charcuterie.

**Conditionnement : 1 L**

**Prix : 6,30 € TTC/BT**



## Saveurs d'automne 2022 demi-sec

AOC Alsace



Saveurs d'automne est un assemblage de Muscat et de Gewurztraminer. Il allie à merveille fraîcheur et souplesse.

Son bouquet fruité intense aux notes de raisin frais et d'agrumes permet de le servir à l'apéritif ou avec des poissons en sauce.

**Conditionnement :** 75 cl

**Prix :** 6,60 € TTC/BT



## Sylvaner 2021 sec

*AOC Alsace*



Le Sylvaner 2021 Sec est un vin sec qui se caractérise par un bouquet fruité et légèrement végétal. En dégustation, il offre une agréable fraîcheur en bouche ainsi que des arômes de fruits frais prononcés.

Ce vin est idéal pour accompagner une variété de plats tels que les poissons, la choucroute, la viande blanche, les entrées froides comme la salade de chèvre ou encore les crustacés et les charcuteries.

**Conditionnement :** 75 cl

**Prix :** 6,84 € TTC/BT



## Auxerrois 2021 sec

*AOC Alsace*



Depuis 2021, nous avons le plaisir de vous proposer une nouveauté, un vin issu du cépage Auxerrois. Traditionnellement, ce cépage est rarement vinifié en tant que mono-cépage, car il est le plus souvent utilisé en assemblage avec le Pinot Blanc ou dans l'élaboration du Crémant d'Alsace. C'est pourquoi notre vin mono-cépage Auxerrois est d'autant plus spécial et unique.

Ce vin est sec. Son nez est complexe et présente des notes florales, de fruits mais également de légères notes de noisette. La bouche est ample et fraîche soutenue par des notes de fleurs blanches.

Sa belle persistance et sa fraîcheur en bouche accompagneront à merveille une viande blanche ou un poisson.

**Conditionnement :** 75 cl

**Prix :** 6,72 € TTC/BT



## Pinot Blanc 2022 sec

*AOC Alsace*



Ce Pinot Blanc est sec. Son nez présente une belle richesse aromatique de fruits et de fleurs blanches (tilleul, acacias), sa bouche est bien équilibrée et fraîche. En bouche on retrouve les arômes de fruits frais présent au nez.

Il s'accordera parfaitement avec les poissons et crustacés, des salades ou un buffet campagnard.

**Conditionnement :** 75 cl

**Prix :** 6,60 € TTC/BT



## Riesling 2022 sec

*AOC Alsace*

Le Riesling est le vin sec par excellence. Son nez aux notes d'agrumes (citron vert, pamplemousse) et sa bouche fraîche donne à ce vin un caractère bien trempé.

Ce vin s'accordera parfaitement avec des plats tels que le baeckeffe, les plateaux de fruits de mer, les poissons et les crustacés.

**Conditionnement** : 75 cl

**Prix** : 7,80 € TTC/BT





## Gewurztraminer 2019 moelleux

*AOC Alsace*



Le Gewurztraminer est le cépage alsacien le plus complexe aux niveaux des arômes. On y retrouve des notes de fruits exotiques (litchi), florales (rose), épicées (clou de girofle) et bien d'autres. Sa bouche est riche, onctueuse et persistante soutenue par ce caractère très aromatique.

Ce vin est recommandé pour accompagner des plats asiatiques, des fromages corsés, des viandes blanches ainsi que des entrées telles que les salades composées ou le foie gras.

**Conditionnement :** 75 cl

**Prix :** 7,68 € TTC/BT



## Pinot gris 2021 demi-sec

*AOC Alsace*



Ce Pinot Gris, présente un nez fruité mettant en évidence des notes de figue, d'abricot et de pêche, avec des touches délicates de fumé et de sous-bois. En bouche, il se révèle doux et fruité, soutenu par une acidité bien équilibrée.

Ce vin se mariera parfaitement avec des repas épicés, des tourtes, des soufflés ainsi qu'avec des desserts.

**Conditionnement** : 75 cl

**Prix** : 7,68 € TTC/BT



## Muscat 2020 demi-sec

*AOC Alsace*



Le nez de ce vin est empreint d'arômes fruités rappelant le raisin frais, agrémenté d'une subtile note florale. En bouche, il se distingue par sa sécheresse, sa persistance et son caractère aromatique. Sa fraîcheur ménage le croquant du fruit et confère à ce vin des arômes inimitables.

Il est particulièrement recommandé en accompagnement des asperges et constitue également un apéritif agréable.

**Conditionnement** : 75 cl

**Prix** : 7,44 € TTC/BT



## Pinot noir rosé 2023

AOC Alsace



Le Pinot noir rosé est un vin à la robe rose clair, son nez est marqué par des notes de fruits rouges et floraux.

Sa bouche fruitée et légère accompagnera à merveille les viandes blanches et grillades ainsi que les buffets campagnards.

**Conditionnement :** 75 cl

**Prix :** 7,68 € TTC/BT



## Pinot noir 2022

*AOC Alsace*



Ce vin présente un nez fruité où se démarquent des notes de fraise et de framboise, ainsi qu'une subtile touche empyreumatique évoquant le pain chaud grillé. En bouche, il se révèle frais avec des tanins bien fondus.

Il est idéal pour accompagner les charcuteries, viandes blanches et rouges.

**Conditionnement :** 75 cl

**Prix :** 8,10 € TTC/BT



## Pinot noir vieilli en Fût de Chêne 2019

AOC Alsace



Le Pinot Noir Vieilli en Fût de Chêne est un vin rouge provenant d'une sélection de nos meilleures barriques. Sa couleur rouge intense se traduit par une robe grenat.

Son nez est marqué par des arômes de fruits rouges, soutenus par des notes boisées et vanillées. Sa bouche est fraîche, bien équilibrée, aux tanins souples.

C'est un vin qui accompagnera parfaitement les viandes et les gibiers à plumes ainsi que la plupart des fromages.

**Conditionnement :** 75 cl

**Prix :** 9,90 € TTC/BT



## Gewurztraminer Cuvée les Catherinettes 2021 moelleux

AOC Alsace



Gewurztraminer Cuvée “les Catherinettes” est un vin riche, intense et très aromatique.

Son nez est marqué par des notes de fruits exotiques (litchi) légèrement confits soutenus par des notes florales (rose). Sa bouche est ample, soyeuse, soutenue par une fraîcheur agréable. La fin de bouche au moelleux délicat et persistant témoigne de la grande richesse de ce vin. C’est un vin fin et intense aux caractères bien marqués.

Il convient pour la cuisine sucrée-salée et exotique, l’apéritif et les desserts.

**Conditionnement :** 75 cl

**Prix :** 11,04 € TTC/BT



## Pinot gris Cuvée les Catherinettes 2020 doux

*AOC Alsace*



Ce vin présente un nez bien ouvert sur des notes de fruits bien mûrs, voire sur mûris avec une touche grillée. La bouche, à l'unisson, est moelleuse à souhait. Les arômes, bien typés, offrent une bonne persistance.

Il accompagnera à merveille vos desserts et vos fins de soirée.

**Conditionnement : 75 cl**

**Prix : 9,30 € TTC/BT**



## Muscat Cuvée les Catherinettes 2020 doux

AOC Alsace

Le Muscat Cuvée les Catherinettes dévoile au nez des arômes intenses de raisins bien mûrs, accompagnés de nuances de fruits exotiques et de fleurs blanches telles que le tilleul et l'acacia, conférant ainsi une belle complexité à ce vin. En bouche, l'attaque est souple et marquée par une belle fraîcheur. Sa richesse et son acidité subtile offrent un bel équilibre. Les notes de fruits exotiques apportent complexité et longueur.

Ce vin moelleux et ample accompagnera admirablement vos plats exotiques et vos desserts fruités.

**Conditionnement :** 75 cl

**Prix :** 7,92 € TTC/BT





## Riesling Grand Cru Osterberg 2016 sec

*AOC Grand Cru Alsace*

Ce Riesling est marqué par des arômes fruités, d'agrumes, de citron et de fleurs blanches qui ne demandent qu'à se dévoiler davantage.

En bouche, ce vin est complexe et est marqué par une bonne acidité relevée par les arômes de fruits frais. Encore jeune, il nécessite quelques années de garde.

Il accompagnera à merveille les poissons et les crustacés.

**Conditionnement : 75 cl**

**Prix : 12,00 € TTC/BT**





## Riesling Grand Cru Osterberg Cuvée Candide 2016 sec

*AOC Grand Cru Alsace*



Ce Riesling Grand Cru Osterberg est issu d'un essai comparant un itinéraire raisonné et un itinéraire biologique. Ce second mode de production est valorisé dans cette cuvée.

Son nez est ouvert avec des notes de fruits, d'agrumes, de pamplemousse et de citron, soutenu par des notes pétrolées.

En bouche, l'attaque est souple et marquée par une acidité en dentelle. On retrouve les arômes d'agrumes et de pétrole lui apportant une complexité aromatique intéressante.

Cette cuvée, accompagnera admirablement vos poissons grillés ou vos viandes blanches.

**Conditionnement :** 75 cl

**Prix :** 12,18 € TTC/BT



## Sylvaner Cuvée Candide 2020 sec

*AOC Alsace*



Ce vin a été réalisé en limitant au maximum les doses de sulfites.

Le nez est intense et fruité, avec des notes d'agrumes qui dévoilent une belle maturité.

La bouche est fraîche, ample, marquée par des arômes citronnés.

Ce vin accompagnera à merveille un poisson grillé, de la charcuterie ou une quiche lorraine.

**Conditionnement :** 75 cl

**Prix :** 6,84 € TTC/BT



## Pinot blanc Cuvée Candide 2019 sec

*AOC Alsace*



Le Pinot blanc Cuvée Candide présente un nez complexe et fruité, avec des notes d'agrumes, d'abricot. Ces notes de fruits sont soutenues par des notes légèrement boisées qui lui confère une bonne persistance.

La bouche est ample, fruitée avec une belle longueur.

Ce vin accompagnera à merveille des viandes blanches, du poisson en sauce ou des salades composées.

**Conditionnement :** 75 cl

**Prix :** 6,84 € TTC/BT



## Pinot gris candide 2024 sec

AOC Alsace



Le Pinot Gris Candide est obtenu grâce à une macération pelliculaire. Sa couleur saumonée et son bouquet intense de fruits mûrs en font un vin remarquable. Ce vin offre un nez expressif et complexe ainsi qu'une bouche qui se distingue par sa richesse et son élégance.

Ce vin atypique pour un Pinot gris accompagnera parfaitement vos viandes blanches marinées et vos desserts.

**Conditionnement** : 75 cl

**Prix** : 6,84 € TTC/BT



## Gewurztraminer Grand Cru Osterberg 2020 doux

*AOC Grand Cru Alsace*



Le Gewurztraminer Grand Cru Osterberg se distingue par sa robe jaune doré et son nez complexe, offrant des arômes de fruits exotiques tels que le litchi et le fruit de la passion, ainsi que des notes florales de rose. Ce vin riche et intense révèle une palette aromatique extraordinaire.

En bouche il est moelleux, ample et charpenté, avec une belle fraîcheur.

Son agréable persistance en bouche s'associe à merveille avec des plats exotiques ou des desserts.

**Conditionnement** : 50 cl

**Prix** : 11,34 € TTC/BT



## Pinot gris vendanges tardives 2018

AOC Alsace



Les vendanges tardives sont obtenues lorsque le raisin est porté au-delà de son seuil de maturité, donnant lieu à des vins liquoreux riches en sucre et au goût puissant.

Son nez est discret dans un premier temps et se traduit par des notes florales (tilleul, aubépine, fenouil). Tout en évoluant, il devient plus intense et ses arômes se modifient vers des notes de fruits confits (ananas, abricot sec). Sa bouche est marquée par un moelleux important et la finesse de ses arômes persistants apporte une longueur inégalable.

Ce vin d'une grande richesse laisse présager un fort potentiel pour les années futures.

Il accompagnera à merveille les foies gras.

**Conditionnement** : 50 cl

**Prix** : 16,20 € TTC/BT



### Coffret cadeau



1 bouteille de Gewurztraminer Cuvée Les Catherinettes 2018 Doux

1 bouteille de Pinot Gris Cuvée Les Catherinettes 2019 Moelleux

1 bouteille de Riesling Grand Cru Osterberg 2016 Sec

**Conditionnement : 75 cl**

**Prix : 41,64 € TTC/BT**



### Colis découverte

1 bouteille de Gewurztraminer 2018  
Moelleux

1 bouteille de Pinot Gris 2018 Demi-Sec

1 bouteille de Sylvaner 2019 Sec

1 bouteille de Pinot Blanc 2019 Sec

1 bouteille de Muscat 2019 Demi-Sec

1 bouteille de Pinot noir 2019 Sec

**Conditionnement : 6\*75 cl**

**Prix : 44,34 € TTC/BT**



## Colis tasting

3 bouteilles de Riesling Grand Cru  
Osterberg 2016 Sec

3 bouteilles de Riesling Grand Cru  
Osterberg Candide 2016 Sec

**Conditionnement :** 6\*75 cl

**Prix :** 72,54 € TTC/BT

