

ALSACE



CORBIÈRES

LES VIGNOBLES

RUHLMANN * SCHUTZ

CRÉATEURS DE VINS

DOSSIER DE PRESSE



Sommaire

Les vignobles Ruhlmann-Schutz 3

L'histoire Ruhlmann-Schutz

Ruhlmann-Schutz, vins d'Alsace

Château Valmont, vins de Corbières

De nombreux vins récompensés

Ruhlmann-Schutz, des valeurs ancrées 10

Une histoire de famille

Le vignoble ouvert à tous

Pour l'amour du vin

La vigne cultivée avec amour

La famille Ruhlmann-Schutz 12

Oenotourisme 16

Événements 18

Informations utiles et contacts 19





Les vignobles Ruhlmann-Schutz

L'histoire Ruhlmann-Schutz

L'histoire des vignobles Ruhlmann-Schutz commence en 1688, quand un chevalier hongrois nommé Ruhlmann s'établit dans le petit village de Dambach-la-Ville, à mi-chemin entre Colmar et Strasbourg, pour cultiver la vigne. 300 ans plus tard, sa descendance, Jean-Charles Ruhlmann et son épouse Marthe, produisent les premières bouteilles de vin. La cuvée séduit, la culture est prometteuse : ils décident d'augmenter la surface viticole et remplacent leurs champs de blé et de leur bétail par des hectares de vignes. Le vin devient alors l'activité principale de la famille Ruhlmann.

Suite au départ prématuré de Jean-Charles Ruhlmann en 1993, leur fils André reprend le flambeau pour faire perdurer le domaine viticole en plein développement. Petit à petit, sa femme Laurence Ruhlmann, sa sœur Christine Schutz et son mari Jean-Victor Schutz quittent leurs métiers respectifs pour rejoindre le vignoble : l'année 1994 marque le début d'une nouvelle aventure avec la création du Domaine Ruhlmann-Schutz à Dambach-la-Ville.

Les années qui suivent reflètent la passion et la détermination de la famille Ruhlmann-Schutz : acquisition de vignes au cœur du Grand Cru Frankstein (1997), développement des ventes à l'international (1999), agrandissement du vignoble alsacien pour atteindre 20 hectares dédiés à la viticulture et embauche de 10 collaborateurs (2005).

En 2015, la troisième génération Ruhlmann-Schutz lance à ses parents le défi de sortir des coteaux familiaux en enrichissant les vignobles Ruhlmann-Schutz de nouvelles saveurs. Un an plus tard, la famille acquiert le domaine Château Valmont dans les Corbières : des vins rouges du Sud qui complètent avec prestige leur collection de grands vins alsaciens.

Quelques années plus tard, la troisième génération Ruhlmann-Schutz rejoint l'entreprise familiale – renommée pour l'occasion « Les Vignobles Ruhlmann-Schutz ». Après avoir fait un bout de chemin chacun de leur côté, les cousins reviennent sur le sol familial et décident ensemble de perpétuer la tradition et le savoir-faire des générations précédentes... tout en apportant une touche de modernité, tant sur la production du vin, plus responsable et écologique, que sur la façon de faire vivre le vignoble, avec le développement de l'œnotourisme.

Aujourd'hui, les Vignobles Ruhlmann-Schutz rayonnent dans l'univers du vin. 50 ans après la première mise en bouteille en 1971, le domaine s'étend sur 80 hectares avec une large gamme de vins de caractère, fruits de l'équilibre entre le respect du savoir-faire d'antan et la modernité des idées de la troisième génération qui reprend aujourd'hui le flambeau des parents.



Ruhlmann-Schutz, Vins d'Alsace

Au pied de la montagne des Vosges sur la route des vins entre Strasbourg et Colmar, le village de Dambach-la-Ville accueille depuis 1688 la famille Ruhlmann-Schutz et ses vignes de caractère. Cœurs battants des vignobles de la région, ces coteaux ensoleillés bénéficient des atouts de la vallée du Rhin supérieur : un climat propice à la culture de la vigne et une localisation unique sur une faille géologique qui confère au sol des propriétés uniques.

De génération en génération, le vignoble alsacien s'est agrandi et représente aujourd'hui une superficie de 50 hectares, à Dambach-la-Ville et sur 4 communes aux alentours. Les vignes, travaillées de manière traditionnelle et les vins, parfois issus de Vieilles Vignes, sont marqués par la richesse des terroirs qui leur apportent finesse et caractère.

Les vins alsaciens du Vignoble Ruhlmann-Schutz se composent aujourd'hui de plusieurs variétés :

- Les Vins de Cépages : des vins à boire maintenant pour apprécier leur fraîcheur, leur fruité, leur jeunesse. Ce sont les produits authentiques et traditionnels de la maison Ruhlmann :
 - Sylvaner - Bouquet Printanier - 2020
 - Pinot Blanc - Plaisir fruité - 2020
 - Riesling - Cuvée Jean-Charles - 2020
 - Pinot Noir - Cuvée Mosaïque - 2020
 - Pinot Gris - Tête de Cuvée - 2020
 - Muscat - Fleur de Printemps - 2019
 - Gewurztraminer - Vieilles vignes - 2020
 - Chasselas - Me revoilà - 2018
 - Auxerrois - Renaissance - 2019



- Les vins d'Alsace Grand Cru : Dambach-la-Ville offre un terroir granitique exceptionnel et un ensoleillement idéal, pour des vins racés et harmonieux et reconnus pour leur divine minéralité : le Grand Cru Frankstein. Au pied de l'Ungersberg, à Nothalten, le terroir du Grand Cru Muenchberg, composé de sédiments volcaniques et de grès, donne au vin finesse et fruité.
 - Riesling - Grand Cru Frankstein - 2019
 - Muscat - Grand Cru Frankstein - 2018
 - Pinot Gris - Grand Cru Frankstein - 2019
 - Gewurztraminer - Grand Cru Frankstein - 2018
 - Riesling - Grand Cru Muenchberg - 2018
- Les vins de terroirs : des terroirs exceptionnels, reconnus de longue date, apportant à ces vins puissance et finesse sans égale.
 - Sylvaner - Vieilles vignes, Cuvée de l'Amphithéâtre - 2018
 - Riesling - Vieilles vignes, coteau du Blettig - 2017
 - Riesling - Granit S - 2018
 - Pinot Gris - Cuvée des Amoureux - 2017
- Les crémants d'Alsace : élaborés à partir des cépages alsaciens tels que le Pinot Blanc, Auxerrois, Pinot Gris ou encore le Pinot Noir, les Crémants d'Alsace enchanteront toutes les réceptions... vive les bulles !
 - Crémant d'Alsace - Brut "Signature"
 - Crémant d'Alsace - Rosé "Harmonie de rosé"
 - Crémant d'Alsace - Extra brut "Boisé des dés"





- Les vins de création : des vins atypiques, issus d'une longue recherche autant dans la conduite de la vigne que dans l'élaboration en cave.
 - Sylvaner - Péché de Sylvaner - 2018
 - Etoile de rose - 2020
 - Pinot Noir - Cuvée élevée en barrique - 2017
 - Riesling - "Hospices de Strasbourg" - 2018
 - Pinot Noir - Vieilles vignes "Hospices de Strasbourg" - 2019
- Les vendanges tardives et sélections de grains nobles : ces produits nobles et rares doivent leur existence à la bonté de la nature, la surmaturation du raisin ne se réalisant qu'épisodiquement, apporte de l'ampleur et de l'onctuosité à ces vins doux naturels.
 - Muscat - Vendange tardive - 2019
 - Pinot Gris - Vendange tardive - 2017
 - Gewurztraminer - Vendange tardive - 2018
 - Pinot Gris - Sélection Grains Nobles - 2018
 - Gewurztraminer - Sélection Grains Nobles - 2018
- Les vins d'Alsace biologique : une gamme de vins de cépages issus de l'agriculture biologique. Des vins à déguster maintenant pour apprécier leur fraîcheur.
 - Sylvaner biologique - 2018
 - Pinot Blanc biologique - 2020
 - Riesling biologique - 2019
 - Pinot Gris biologique - 2020
 - Gewurztraminer biologique - 2019
 - Crémant brut biologique



Château Valmont, Vins de Corbières

En 2015, la jeune génération de la famille Ruhlmann-Schutz acquiert un vignoble situé au sud de Narbonne, dans la commune de Peyriac-de-Mer. L'ambition affichée est simple : enrichir les vins Ruhlmann-Schutz de nouveaux cépages !

Situé dans les Corbières maritimes, non loin des étangs de Bages, entre garrigues et pinèdes, Château Valmont est un vignoble grandissant qui compte à présent 28 hectares de vignes, dont 10 hectares fraîchement plantés. Dans la lignée des ambitions de la nouvelle génération, la famille Ruhlmann-Schutz a entamé la conversion en agriculture biologique dès l'acquisition du vignoble !

Château Valmont apporte au Vignoble Ruhlmann-Schutz une sélection de vins aux notes de fruits noirs bien mûrs, au goût savoureux et persistant en bouche, afin de compléter la gamme des vins traditionnels alsaciens.

- Aventure - Château Valmont - 2019 : cette cuvée traditionnelle accompagne avec succès des viandes rouges, gibiers et barbecues. Il s'accordera aussi bien avec les plateaux de fromages et de charcuterie... mais en réalité il est apprécié tout au long d'un repas.
- Larguez les amarres ! - Château Valmont Rosé - 2020 : li accompagne parfaitement les apéritifs et soirées d'été.
- Pech Agut - Château Valmont - 2020 : un vin qui se révélera parfaitement bien pendant l'été avec les grillades de poissons et fruits de mer ! Le reste de l'année, il accompagne à merveille les viandes blanches et poissons en sauce.
- Agassa - Nature - 2020 : à déguster jeune avec une viande rouge, des tapas... une cuisine estivale !
- Signature - Château Valmont - 2018 : le fleuron du Château, rigoureuse sélection parcellaire, vinification en barrique, une merveille. Cette cuvée accompagne avec succès des viandes et gibiers.



De nombreux vins récompensés

Grâce à un savant mélange entre le respect des traditions et l'expérimentation de pratiques innovantes, les vins Ruhlmann-Schutz ont sans conteste réussi à se faire une place parmi les plus grands Millésimes de France. Récompensés à de nombreuses reprises, on les retrouve de plus en plus souvent sur le podium des grands concours.

Les médailles d'Or

- Valmont Aventure 2019 : Médaille d'Or 36ème Concours Interprofessionnel des Vins de Corbières et Médaille d'Or Concours Terre de Vins
- Péché de Sylvaner 2018 : Médaille d'Or Concours Féminalise
- Pinot Gris Vendanges Tardives : Médaille d'Or Concours Féminalise
- Gewurztraminer Vendanges Tardives : Médaille d'Or Concours Féminalise
- Riesling Blettig 2017 : Médaille d'Or Concours Féminalise
- Riesling Blettig 2019 : Médaille d'Or Concours Féminalise
- Riesling Grand Cru Muenchberg 2019 : Médaille d'Or Concours Féminalise
- Pinot Noir Barrique 2017 : Médaille d'Or Concours Féminalise
- Crémant Brut : Médaille d'Or Concours Féminalise
- Sylvaner Amphi 2018 : Médaille d'Or Concours Féminalise
- Muscat Grand Cru Frankstein 2018 : Médaille d'Or Concours Féminalise
- Pinot Gris - Cuvée des Amoureux 2019 : Médaille d'Or Mondial des Vins Blancs
- Sylvaner - Péché de Sylvaner 2019 : Médaille d'Or Mondial des Vins Blancs
- Gewurztraminer - Vendanges Tardives 2019 : Médaille d'Or Mondial des Vins Blancs
- Gewurztraminer - Sélection de Grains Nobles 2018 : Médaille d'Or Mondial des Vins Blancs

Les Médailles d'Argent

- Muscat - Grand Cru Frankstein 2019 : Médaille d'Argent Mondial des Vins Blancs
- Sylvaner - Vieilles Vignes, Cuvée de l'Amphithéâtre : Médaille d'Argent Mondial des Vins Blancs

Sélection Guide Hachette 2021

- Riesling Vieilles Vignes Blettig 2017



Ruhlmann-Schutz, des valeurs ancrées

Une histoire de famille

Les Vignobles Ruhlmann-Schutz, c'est avant tout une histoire de famille : des valeurs, du savoir-faire et de la passion, qui se transmettent de génération en génération. 50 ans après l'arrivée de Marthe et

Jean-Charles Ruhlmann sur les terres viticoles de Dambach-la-Ville, la troisième génération a les pieds ancrés dans les vignes et le regard tourné vers l'avenir pour faire resplendir le patrimoine familial !

Le vignoble ouvert à tous

Les portes du domaine sont toujours ouvertes... et grandes ouvertes ! Toute l'année, au gré ou non des nombreux événements qui ponctuent la vie du domaine, la famille Ruhlmann-Schutz accueille tout le monde. Visiteur de passage, habitant de la région, connaisseur ou curieux, tout est fait pour que l'on se sente au domaine comme chez soi !



Pour l'amour du vin

Chez Ruhlmann-Schutz, le plaisir du vin n'a pas de frontière. Loin de l'image élitiste et inaccessible qu'on peut en avoir, la famille a à cœur de démocratiser l'art du vin en partageant ses connaissances dans une approche pédagogique et sans prétention. Passionnés de génération en génération, les membres de la famille Ruhlmann-Schutz veulent faire découvrir ce patrimoine, chacun à leur façon, pour transmettre l'amour du vin bien fait.

La vigne cultivée avec amour

Au Domaine Ruhlmann-Schutz, faire du vin dans le respect de l'environnement est une ligne de conduite depuis longtemps, bien avant la tendance du vin biologique. Cultivée avec des produits naturels, la vigne chez Ruhlmann-Schutz est traitée avec respect pour offrir des vins biologiques de qualité. En Alsace, le domaine est certifié HVE3 (Haute Valeur Environnementale) et est en cours de conversion vers l'agriculture biologique. Quant à Château Valmont, le domaine est certifié AB et HVE3.



La famille Ruhlmann-Schutz

Quand elle regarde en arrière, Marthe Ruhlmann se remémore avec émotions les débuts de la famille Ruhlmann. Après avoir fait grandir le vignoble tout au long de sa vie aux côtés de son défunt mari Jean-Charles, Marthe observe avec affection l'évolution de l'affaire familiale, en continuant de transmettre les valeurs de la famille, du vin et du travail bien fait, un trait commun à tous les membres de la famille Ruhlmann-Schutz.



André Ruhlmann, vigneron

André est le fils de Marthe et Jean-Charles Ruhlmann. Vivant depuis toujours dans les vignes de Dambach-la-Ville, André aime prendre le temps de raconter ses découvertes, parfois accidentelles, avec le vin. Passionné par son métier, il est le visage derrière le slogan "Créateur de vins" de la famille et définit un grand vin comme la somme de petites actions, allant du respect de la nature et ses énergies, à l'aménagement de la vigne. Une relation passionnelle qu'il transmet à ses enfants avec dévotion !

Son accord met & vin favori : un coq au riesling avec un Riesling Grand Cru Frankstein.



Laurence Ruhlmann, chargée de la relation clients

C'est en 1992 que Laurence rejoint son mari, André, dans l'aventure familiale du domaine Ruhlmann Schutz. Pendant qu'il arpente les vignes dès le lever du soleil, elle se dédie à la gestion administrative, puis rapidement à la clientèle, l'œnotourisme et l'accompagnement des salariés. Essentielle car multi-casquette au sein de l'entreprise depuis près de 30 ans, elle regarde avec bienveillance la nouvelle génération prendre le relai !

Son accord met & vin favori : une choucroute de la mer avec un Riesling Granit S.



Christine Schutz, chargée de la relation clients

Le domaine Ruhlmann-Schutz, c'est l'aventure familiale de ses parents et par conséquent, l'histoire de sa vie. Depuis bientôt 30 ans, Christine fait perdurer le patrimoine familial avec passion, entourée de son frère André et de son mari Jean-Victor. En charge de la relation clients, elle veille à ce que chacun profite des vins Ruhlmann dans les meilleures conditions. Fidèle à sa philosophie de vie qui consiste à se réjouir du moment présent, elle évoque avec enthousiasme et sérénité l'avenir du domaine, entre les mains de la nouvelle génération.

Son accord met & vin favori : un Baeckeoffe avec un Riesling Blettig ou un plateau de sushis avec de l'Etoile de Rose.



Jean-Victor Schutz, co-gérant

Jean-Victor est le mari de Christine. Après une première vie professionnelle dans le secteur bancaire, Jean-Victor rejoint l'exploitation en 1994, à la suite du décès soudain de Jean-Charles Ruhlmann. Sa femme Christine le suit dans cette aventure : ils se consacrent désormais ensemble à l'exploitation familiale, apportant son œil d'expert pour la gestion et le développement commercial de l'entreprise. Toujours tourné vers l'avenir, Jean-Victor regarde avec fierté la base établie pour que la nouvelle génération puisse prendre son envol.

Son accord met & vin favori : des rognons de veau à la moutarde avec un Auxerrois Renaissance



Thomas Schutz, co-gérant

Thomas et le fils aîné de Christine et Jean-Victor Schutz. Bercé dans la vie du domaine depuis sa plus tendre enfance, Thomas hérite de la passion de ses parents. Avant de s'installer dans les vignes, c'est à Metz puis en Allemagne qu'il fait ses armes, en tant qu'ingénieur spécialisé en production. En 2018, il rejoint finalement l'aventure familiale et reprend aujourd'hui le flambeau en tant que gérant de l'entreprise. Aux côtés de son frère Antoine et de son cousin Jacques-Emile, c'est désormais la nouvelle génération aux commandes !

Son accord met & vin favori : une bonne pizza napolitaine avec un Château Valmont Aventure.



Antoine Schutz, commercial export et marketing

Antoine est le fils cadet de Christine et Jean-Victor Schutz. Passionné par l'entrepreneuriat, Antoine s'enrichit de ses voyages et rencontres. Après une école de commerce à Paris, il cofonde le magazine Beware pour valoriser l'art sous toutes ses formes avant de revenir sur ses terres natales en 2016 pour mettre ses compétences au service du domaine familial. Une contribution stratégique pour accompagner le passage des vins traditionnels à l'ère digitale et participer à la construction de l'identité de Château Valmont ! "Une page blanche" sur laquelle il peut écrire une nouvelle histoire de la génération Ruhlmann-Schutz.

Son accord met & vin favori : une fondue savoyarde avec un Chasselas Me Revoilà.





Jacques-Emile Ruhlmann, vinificateur

Jacques-Emile est le fils de Laurence et André Ruhlmann. Avec un savoir-faire glané au fil des ans et des voyages en Champagne, à Bordeaux, en Californie puis à Narbonne, Jacques-Emile entreprend l'implantation du premier vin hors des terres alsaciennes natales en 2015, dans les Corbières. C'est ainsi que démarre l'aventure Château Valmont, où l'environnement et le produit diffèrent en tout point avec ceux de Dambach-la-Ville. Fier de marcher dans les pas de son père, il reconnaît avoir déjà les yeux tournés vers d'autres régions et projets, comme autant de nouveaux challenges excitants.

Son accord met & vin favori : un lièvre à la royale avec une bouteille de Château Valmont Signature.



Louise-Anne Ruhlmann, assistante sommelière

Louise-Anne est la fille de Laurence et André Ruhlmann. Passionnée par le vin, ce n'est pas dans les vignes que Louise-Anne a choisi d'évoluer mais aux côtés de restaurateurs prestigieux en devenant sommelière. Finaliste du concours du Meilleur Jeune Sommelier de France, elle se forme à New York avant de revenir en France. Aujourd'hui assistante sommelière du restaurant étoilé Au crocodile, Louise-Anne met son talent au service des plus grands chefs sans perdre de vue les aventures du domaine familial en tant qu'associée.

Son accord met & vin favori : un jarret de porc grillé à la fleur de bière et Pinot Noir Mosaïque.

Oenotourisme

Que vive le vignoble ! Pour la famille Ruhlmann-Schutz, le vin ça se partage, la vie au domaine aussi.

Le petit train du vigneron

Pendant l'été, le petit train du vigneron circule dans les rues pour faire découvrir le village médiéval et le vignoble de Dambach-la-Ville ! A travers cette balade commentée, les visiteurs peuvent découvrir les particularités des différents cépages et terroirs des Vignobles Ruhlmann-Schutz. Et pour finir la balade, une visite de la cave est proposée pour découvrir les secrets de vinification et déguster les vins du domaine !

Visites de la cave et dégustations

Rien de tel qu'une dégustation conviviale pour découvrir les vins Ruhlmann-Schutz ! Que ce soit en Alsace ou à Château Valmont, visiter la cave est un incontournable pour goûter l'ensemble de la carte des vins d'Alsace et de Corbières. En Alsace ou dans la région Occitanie, la famille Ruhlmann-Schutz se fera un plaisir de recevoir les visiteurs dans ses vignobles pour un moment de découverte, autour de vins originaux et de conseils avisés !



Balade en gyropode

En partenariat avec Mobilboard Cœur d'Alsace, les Vignobles Ruhlmann-Schutz proposent des balades ludiques et originales en gyropode à travers Dambach-la-Ville, son vignoble et son Grand Cru Frankstein, avec la possibilité de déguster des vins à l'issue de la balade. Emotions et bonne humeur garanties !

Le gyropode est un mode de déplacement doux qui respecte l'environnement : silencieux, zéro émission de CO2, sans érosion des sols.



Balade gastro-vinique

Pour découvrir Dambach-la-Ville et son vignoble autrement, la famille Ruhlmann-Schutz propose une promenade gourmande en autonomie. Panier garni sous le bras, c'est parti pour une balade à travers le village et ses vignes au gré des itinéraires conseillés ! Sur le chemin, une maisonnette accueillera les promeneurs pour une pause gourmande autour d'un verre de vin et des produits du terroir, tout en profitant d'une vue imprenable sur les parcelles de vignes du Grand Cru Frankstein.



Chambres d'hôtes

Voyageurs de passage en Alsace ou habitants de la région sont les bienvenus dans les chambres d'hôtes des Vignobles Ruhlmann-Schutz ! Dans un cadre pittoresque entouré de vignes, amoureux de la nature, amateurs de vins ou voyageur en quête d'évasion peuvent se ressourcer dans l'une des quatre agréables chambres et profiter des activités proposées par le domaine tel qu'un tour en petit train, une visite de cave, une promenade gourmande dans le Grand Cru Frankstein ou encore une dégustation de vins.





Événements

Les Vignobles Ruhlmann-Schutz à la Foire aux Vins de Colmar !

Chaque année et ce depuis plus de 10 ans, la famille Ruhlmann-Schutz retrouve ses manches pour installer son incontournable stand à la Foire aux Vins de Colmar. Moment fort de l'été alsacien, cette foire au caractère unique rassemble chaque année plus de 300 000 visiteurs heureux de découvrir les bons vins de la région au rythme de la programmation musicale.

Les Mardis Vins fêtent l'été au Domaine !

Le Domaine Ruhlmann-Schutz célèbre l'été avec les Mardis Vins : tous les mardis soirs, de début juillet à fin août, le domaine accueille petits et grands pour un moment de convivialité. On se régale des bons petits plats de traiteurs locaux, on danse au son de groupes talentueux et bien sûr, on trinque au retour de l'été avec une belle sélection des vins du domaine.

Les portes ouvertes : une journée pour découvrir le vignoble !

Tous les ans au mois d'août, les curieux autant que les fidèles habitués se retrouvent pour la traditionnelle journée portes ouvertes du Domaine Ruhlmann-Schutz. L'occasion de découvrir la cave, de déguster l'ensemble des vins d'Alsace et de Corbières du domaine et même de s'octroyer une balade en petit train au cœur du village et des vignes.

Informations utiles & contacts

En Alsace

Les Vignobles Ruhlmann-Schutz
34 rue du Maréchal Foch
67650 Dambach-la-Ville
+ 33 (0)3 88 92 41 86

Boutique Ruhlmann Vins & Cadeaux
Place du Marché
67650 Dambach-la-Ville
+ 33 (0)3 88 92 46 46

En Occitanie

Château Valmont
Lieu dit « Ferrier »
11440 Peyriac-de-Mer



Contact presse

Céline Schwartz
Agence de communication 360°NORTH
celine@360degresnorth.com
+33 (0)6 24 31 76 77