

SAINTE
JOIE

MAISON
MEYER

MAISON DE VINS
BONHEUR BRUT



SOMMAIRE

Une Aventure Familiale Made in Alsace	4
Viticulteurs Engagés	8
Notre Vignoble	10
Sainte Joie : Création d'une Marque pour des Vins d'Exception	13
Notre Sélection de Vins d'Exception	17
Expériences de Partage	23
Tarifs	27

UNE
AVENTURE
FAMILIALE

Made in Alsace



La transmission
de la passion des ceps et du vin.

1939



1967



2022



1963

Chez les Meyer,
depuis plusieurs générations,
on travaille la vigne
à Saint-Hippolyte.



HUBERT & CLAUDINE

« Mes parents Claudine et Hubert MEYER ont démarré la viticulture sur une toute petite parcelle. Mon père était pluriactif car, tout en travaillant à l'usine en tant que simple ouvrier la nuit, il était tâcheron avec sa femme dans les vignes le jour.

C'est donc au prix de la sueur, grâce à ce savoir-faire unique, à la passion de la terre et du vin et à la simplicité de mes parents dans leurs rapports aux autres que notre famille a pu se développer. »

Gilles MEYER

GILLES

« Mes parents m'ont transmis le flambeau en 2012 et nous avons encore fait prospérer le domaine, dans une approche environnementale plus poussée. »

& NOÉMIE

« Le vin et la gastronomie ont toujours eu une place centrale dans ma vie d'épicurienne. La rencontre avec Gilles, mon mari, fut déterminante. Viticulteur passionné, il m'a toujours encouragé à oser suivre le choix du cœur: j'ai petit à petit semé les graines de ma conversion professionnelle du secteur juridique vers le sien. »

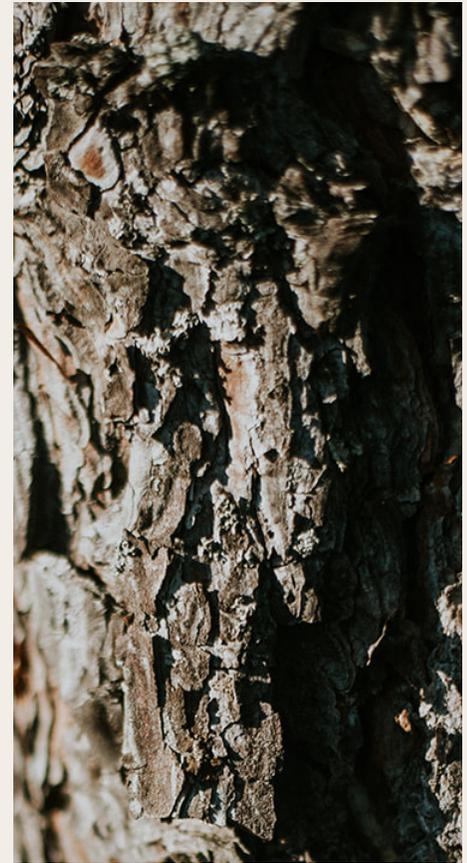


VITICULTEURS ENGAGÉS

« Je ne connais de sérieux ici-bas
que la culture de la vigne. »

Voltaire



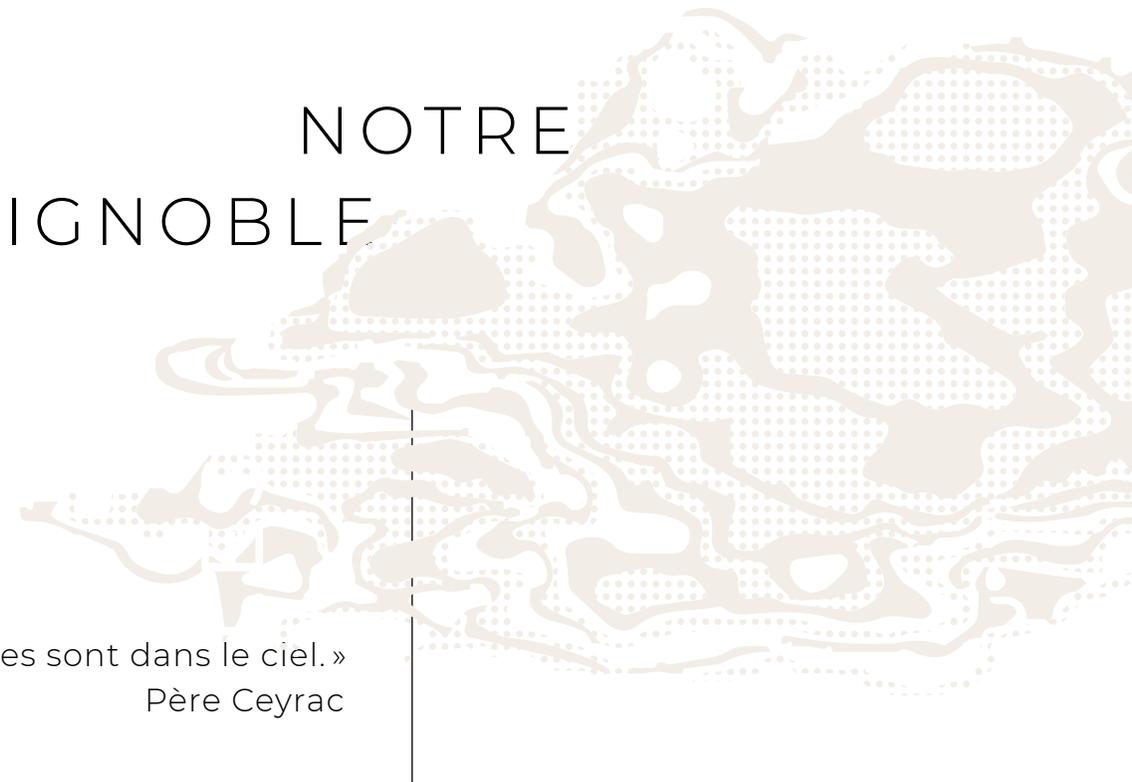


NOTRE ENGAGEMENT

La viticulture c'est avant tout l'alliance subtile entre un savoir-faire et l'observation de ce que la nature nous donne jour après jour. Chaque millésime est unique. Nos choix sont guidés par une détermination à préserver le sol et produire un raisin de qualité, sain et vivant !

NOTRE VIGNOBLE

« Mes racines sont dans le ciel. »
Père Ceyrac



Situé au centre de l'Alsace, au pied du Château du Haut-Koenigsbourg. Notre vignoble est réparti sur plusieurs communes dans un périmètre de 2 kilomètres et sur une surface d'environ 32 ha. Les sols sont argilo calcaires et granitiques.

L'âge moyen des vignes est de 30 ans.

Nous produisons la totalité des cépages des Appellations contrôlées Alsace et Crémant d'Alsace.

La volonté d'utiliser zéro herbicide nous a naturellement orienté vers l'obtention du label AB (agriculture biologique) pour une certification en 2023.

Nous pratiquons la biodynamie selon un courant expérimental davantage attaché aux résultats. Nous considérons le vignoble comme un élément parmi un système relié à la terre, à l'air, à l'eau et aux autres planètes.



11

NAISSANCE

Société viticole
Fondée par Claudine
et Hubert Meyer

1992



ÉVOLUTION

Reprise de la société
par Gilles Meyer

Croissance

Agriculture biologique
Biodynamie

2012

CRÉATION

Création de la marque
Sainte Joie, avec l'arrivée
de Noémie Meyer Ferré

2022



CRÉATION
D'UNE
MARQUE

Haut de gamme
pour les vins d'exception

Notre marque « Sainte joie » révèle avec poésie et subtilité nos racines, ancrées à Saint-Hippolyte et l'affirmation de notre vie autour du vin, car la joie est plus profonde que le plaisir et plus concrète que le bonheur. La joie est communicative nous souhaitons la partager.

Nous souhaitons déclencher ce sentiment si particulier via l'expérience sensorielle procurée par nos vins. Regarder, sentir, goûter c'est avant tout ce qui appelle la joie et lui donne l'occasion de briller.

Noémie



SAINTE
JOIE MAISON
MEYER

LE LOGO

L'identité de la marque repose sur une interprétation illustrée du travail de la vigne.

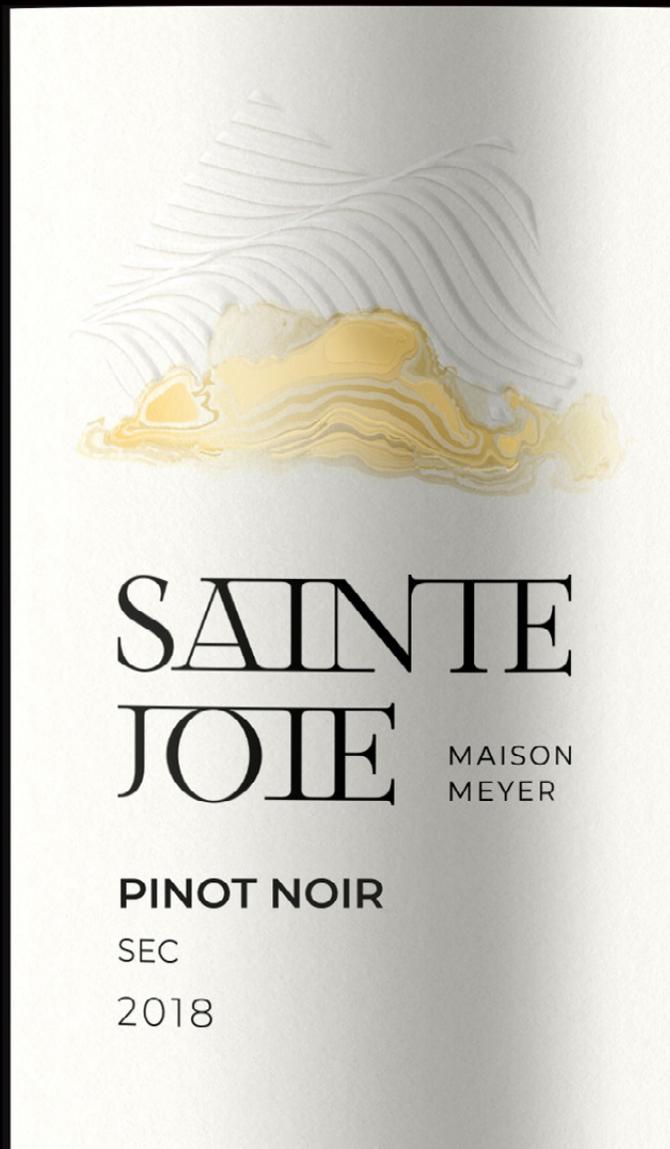
Le logo Sainte Joie matérialise ce rang de vigne, suspendu sur le plan de palissage, qui concentre toute l'attention du viticulteur. C'est là que tout se dessine.



ÉLÉGANT
SOBRE
TRADITION
/ MODERNITÉ

SAINTIE
JOIE MAISON
MEYER

La ligature des lettres majuscules laisse alors apparaître un autre motif : une terre vue du ciel, comme autant de parcelles de notre merveilleux domaine.



NOS ÉTIQUETTES

Dans le cadre de la culture de la vigne en biodynamie et en agriculture biologique, le sol prend vie. L'étiquette illustre l'idée de ce sol vivant tel un foulard gonflé par le vent, les parcelles se meuvent.

La forme au-dessous est onirique et laisse place à notre imagination. Elle convie un entrelacs d'images, de souvenirs et permet l'utilisation de son propre référentiel comme lors d'une dégustation de vins.

Une effluve ? Comme le symbolisme de l'extension sensorielle procurée par la dégustation.

Un nuage ? Apportant l'eau nécessaire à la croissance de la vigne.

Les strates d'un sol ? Une carte géologique ?

La roche mère ?

...

NOS VINS D'EXCEPTION

sélectionnés par l'expertise
de Maison Meyer

« Un soir l'âme du vin
chantait dans les bouteilles. »
Charles Baudelaire.



OBJETS POLYSENSORIELS
& CHARGE ÉMOTIONNELLE SINGULIÈRE



RIESLING SEC

2018
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Accords

Saveurs iodées, délicates, crémeuses, onctueuses, rôties, fumées, naturelles, vinaigrées, sucrées-salées

ŒIL

Le vin présente une couleur jaune or. Il est doté d'une belle brillance et paraît scintillant.

NEZ

Il laisse éclater une intensité aromatique soutenue, on y trouve une synthèse de notes fruitées, florales et minérales de pierres mouillées. On reconnaît très vite les notes de zestes d'agrumes comme le kumquat alors que le côté floral fait apparaître des arômes de fleurs blanches fugaces telles que l'aubépine.

BOUCHE

Il est droit et fait preuve d'une grande subtilité. Son attaque vive prend ensuite la bouche sur la largeur. Ce vin présente une très belle profondeur et des arômes complexes où l'on retrouve ceux du nez ainsi que des notes Miellées.

En finale, une très légère pointe de « bel amer » est utile à l'équilibre général et représente avec caractère la marque de son terroir granitique.





PINOT NOIR SEC

2018

Accords

Saveurs grillées, fumées, riches,
épicées, sucrées, roties

ŒIL

De couleur rubis avec des reflets violacés, sa robe est brillante.
On note une bonne viscosité des larmes abondantes et régulières.

NEZ

Très aromatique, le nez est d'abord dominé par des arômes de fruits noirs comme les cassis, les myrtilles, les cerises noires et les mûres. On trouve ensuite des notes d'épices douces comme la cannelle, la vanille et des effluves torréfiées.

BOUCHE

En bouche, l'attaque est ronde et suave et une impression de velouté domine. On retrouve au palais les arômes déjà repérés au nez et ceux de la mûre l'emportent.

Doté de tanins souples et soyeux. Fin et élégant, il a une très longue persistance aromatique. En finale, on a des notes mentholées, d'eucalyptus et de fruits confiturés. Ce vin est d'une grande complexité.

CRÉMANT D'ALSACE BRUT

CHARDONNAY. PINOT NOIR. PINOT BLANC

Agriculture biologique. Assemblage à 2/3 du millésime 2016
et 1/3 des millésimes de 2012 à 2015



ŒIL

Le vin présente une couleur jaune doré soutenue, il offre une très belle profondeur, billance et limpidité. Sa mousse est persistante et compacte en disparaissant, elle laisse la trace du cordon de mousse. Ses bulles sont fines et de taille homogène et se dégagent avec régularité en formant des cheminées.

NEZ

Il témoigne dès le départ, d'une grande intensité et d'une belle maturité aromatique. On trouve des notes de pain brioché et de beurre noisette. On distingue ensuite des arômes dit tertiaires qui proviennent de l'évolution comme la figue.

BOUCHE

L'attaque est franche et vive et laisse place à un vin assagi qui a atteint sa plénitude. La montée en température du vin en bouche provoque alors l'explosion aromatique et la perception de la densité du vin. La bouche est désaltérante. La bulle a acquis un côté caressant qui contribue à l'équilibre de l'ensemble. La finale est longue et les parfums au palais reprennent les impressions olfactives.





CRÉMANT D'ALSACE BRUT NATURE

CHARDONNAY. PINOT NOIR. PINOT BLANC

Agriculture biologique.

ŒIL

De couleur jaune pâle avec des reflets verts. Le vin est limpide et brillant et présente un train de bulles important.

NEZ

Il est plutôt expressif, doté d'une belle intensité, mais sans exubérance. Il laisse exprimer des notes florales telles que la verveine puis des notes d'agrumes et de pamplemousse en particulier.

BOUCHE

C'est le caractère fruité qui domine au palais. Aérien et fluide, le vin ne souffre d'aucune lourdeur. L'attaque est vive et le milieu de bouche est ample. La tension du vin et sa salinité présentent des qualités désaltérantes très agréables. Son acidité est structurante et traduit un très bel équilibre général.

EXPÉRIENCES DE PARTAGE



« Qui sait déguster ne boit plus jamais
de vin mais goûte des secrets. »
Salvador Dali.

Partageons avec votre famille, vos amis ou les équipes de votre entreprise, profanes comme amateurs, un beau moment autour du vin !

Pour apprendre à décrire le vin que vous aimez ou encore pour y voir plus clair sur les cartes des vins des restaurants.

Nous serions ravis de vous faire plaisir et de vous aider à transmettre vos perceptions des vins.





VOTRE ANIMATRICE : NOÉMIE

« Le vin est un art de voyager à travers les dimensions. Le temps, l'espace et dans l'imaginaire »

J'ai d'abord suivi les formations de qualités dispensées par le CIVA (Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace) et le CFPPA qui proposent un parcours de dégustation progressif et évolutif pour devenir un dégustateur reconnu par l'interprofession des vins d'Alsace. Puis j'ai souhaité donner une dimension internationale à ma formation et j'ai obtenu le diplôme avec mention du Wine & Spirit Education Trust (WSET Niveau 3) dont la plus haute distinction pour le volet dégustation. Actuellement, je suis en route pour le Diploma...

Nous proposons une animation conviviale et modulable de dégustation.

Pour comprendre et exprimer un vin en utilisant son propre référentiel.

Les vins que vous dégusterez sont sélectionnés pour leurs qualités organoleptiques et sont réalisés dans le respect de l'environnement.

Nous aborderons l'analyse du vin et la technique de dégustation « œil, nez et bouche », pour apprendre à mettre des mots sur votre ressenti.

Nous mettons à votre disposition les coffrets d'arômes avec le Nez du Vin© de Jean Lenoir pour vous aider à créer votre bibliothèque olfactive.





MODALITÉS PRATIQUES

Au cours de chaque séance, nous fournissons les verres de dégustation, les vins, les fiches de dégustation...

DEUX FORMULES

On vous retrouve là où vous le souhaitez! Nous pouvons organiser l'atelier au sein de votre entreprise, chez vous, lors d'un cocktail... Aucun matériel spécifique n'est requis: nous apportons l'ensemble du matériel nécessaire et nous pouvons assurer la séance pour des groupes allant de 5 à 12 personnes.

On vous accueille au cœur de notre vignoble à Saint-Hippolyte: pour se retrouver en immersion dans notre plus belle parcelle avec sa vue dominante à 360° sur le vignoble, la plaine et le château du Haut-Koenigsbourg.

TARIFS TTC 2022

ROUGE	BLANC	EFFERVESCENTS	
PINOT NOIR . SEC 2018	RIESLING . SEC 2018 Grand Cru Brand (Agriculture biologique)	CRÉMANT D'ALSACE BRUT NATURE Pinot blanc Auxerrois Pinot Noir (Agriculture biologique)	CRÉMANT D'ALSACE BRUT Assemblage à 2/3 du millésime 2016 et 1/3 des millésimes de 2012 à 2015 (Agriculture biologique)
75CL	75CL	75CL	75CL
42€	36€	16€	38€

CONTACT PRESSE :

Noémie Meyer Ferré
contact@saintejoie.com

07 50 10 77 91

www.saintejoie.com

