

Tarif vins ** 2025-2026 **



DOMAINE
Céline Metz



DOMAINE CELINE METZ

3 Rue du Winzenberg

67650 BLIENSCHWILLER

TEL. 03.88.92.64.94

Email : contact@celinemetz.com

Site internet: www.celinemetz.com

QUOI DE NEUF?

Trilogie d'effervescence

Vous l'avez attendu depuis un moment: le **Crémant rosé** est de retour! Et en même temps, nous avons sorti notre **Crémant blanc de noirs** (issu de Pinot Noir). 2 Crémants qui, avec notre **Crémant blanc**, composent une gamme pour tous les goûts.



Retour des grands formats

les fêtes approchent! Les magnums sont de retour...

Magnums de Crémant blanc, de Pinot Noir Vieilles Vignes, mais aussi de Riesling Grand Cru Winzenberg 2024 (mis en bouteilles cet été, il demande encore un peu de repos). C'est un format idéal pour une belle tablée.

NOUVELLES ÉTIQUETTES

Nous vous l'avions annoncé il y a quelques temps, et ça y est ! Nos nouvelles étiquettes sont arrivées. Elles vont faire place progressivement aux anciennes dans les prochaines semaines.

Sur un papier en lin recyclé, elles sont plus durables et renforcent notre démarche environnementale.

Désormais tous les vins seront signés avec l'étiquette du Domaine Céline Metz. Mais soyez rassurés, c'est Hubert lui-même qui nous a poussé au changement, et c'est le duo Céline et Jean-Michel qui est aux commandes du domaine.

Nos cuvées "Réserve de la Dîme" seront désormais dans la Collection 1728, en hommage à notre Cave de la Dîme de 1728 qui fête bientôt ses 300 ans. Nous avons hâte de vous les faire découvrir!

Boutique en ligne

Retrouvez tous nos vins sur la boutique en ligne

<https://boutique.hubertmetz.com>

Pour les fêtes, nous vous proposerons également quelques idées de coffrets à mettre sous le sapin, ou à expédier directement à vos proches.

NOS VINS AU PAYS DU SOLEIL LEVANT



Pendant 6 mois, les Vins d'Alsace ont pu être mis en avant lors de l'Exposition Universelle d'Osaka et nous avons eu la chance d'y être impliqués. En effet, nos vins ont été mis à l'honneur au restaurant du Pavillon France de l'Expo.

En parallèle, nous avons pu participer à une série de dégustations professionnelles dans les principales villes du pays (Tokyo, Osaka, Kyoto, Fukuoka)
Cela a été une vitrine incroyable pour nos vins!



RETROUVEZ-NOUS TOUTE L'ANNÉE

21 au 24 Novembre 2025, Marseille (13) : Salon SAVIM au Parc Chanut

29 et 30 Novembre 2025, Roussas (26): Portes ouvertes chez O. et H. BOUR au Domaine de Grangeneuve

13 et 14 Décembre 2025, Azelot (54): Salon des Vignerons au Foyer Rural

9 au 11 Janvier 2026, Locquignol (59): Week-end de dégustation de vins d'Alsace à l'Auberge du Coucou

13 au 16 Février 2026, Strasbourg (67): Salon des Vignerons Indépendants au Parc des Expositions

21 et 22 Mars 2026, Givry (71): Portes Ouvertes au Domaine Pelletier-Hibon

8 Mai 2026, Blienschwiller: Double RDV des Saveurs



QUELQUES JOLIES LIGNES SUR NOS VINS

Crémant d'Alsace blanc : 92/100 (Yves Beck)

Issu d'un assemblage de Pinots alsaciens et d'une pointe de Riesling, ce crémant a été dégorgé le 26 juin 2025. Le bouquet révèle des nuances de pâte à pain, d'agrumes et de baies rouges. En bouche, le vin s'illustre par sa finesse de bulles et sa fraîcheur. Un crémant harmonieux et désaltérant.

Sylvaner S 2023 : 90/100 (Revue des Vins de France)

Première impression fraîche et florale. Clarté et légèreté caractérisent ce vin, pas décharné pour autant. En fond, des amers délicats l'assaisonnent.

Riesling Réserve de la Dîme 2023 : 90/100 (Yves Beck)

Filigrane et subtil, le bouquet de ce Riesling révèle des parfums de pêches et d'agrumes sur un délicat fond minéral. La touche saline de l'attaque va de pair avec le caractère fruité. Il en résulte un vin harmonieux, goûteux et désaltérant.

Riesling Vieilles Vignes 2019 : 1 Etoile au Guide Hachette

Issu de vignes de 60 ans, ce 2019 affiche une robe dorée qui annonce son expression aromatique : Les agrumes, le citron et de fraîches notes mentholées se teintent de touches de surmaturité. La bouche, à l'unisson du nez, dévoile des arômes de fruit jaunes frais. La rondeur suave de l'attaque est équilibrée par une fine acidité qui laisse une impression d'harmonie. Une belle image du millésime

Riesling Grand Cru Winzenberg 2020 : 94/100 (Yves Beck)

Que de pluralité dans ce bouquet où les nuances minérales, fruitées, florales et épicées créent une exceptionnelle symbiose. En bouche, le vin affiche de la largeur ainsi qu'une fine salinité, bienvenue dans ce contexte de densité. Au fil des minutes, le vin gagne en expression, en pertinence. Il peut compter sur l'appui d'une acidité structurante et d'une amertume qui plébiscite l'intensité aromatique et la persistance de la finale.

W 2023 - Grand Cru Winzenberg : 93/100 (Yves Beck)

Ce vin est issu de vignes sur sols granitiques. Cristallin et élégant, le bouquet crée le lien entre fraîcheur et maturité. Le caractère salin de l'attaque souligne cette fraîcheur, tandis que la texture assure la dimension. Un vin précis et savoureux.

Gewurztraminer Réserve de la Dîme 2022 : 89/100 (Yves Beck)

Bien typé par son caractère variétal, ce Gewurztraminer affiche des notes de pétales de rose et de litchis. La texture confère une touche crémeuse, tandis que l'acidité assure les arrières, communément avec une fine amertume.

Pinot Noir Vieilles Vignes 2023 (90/100 (Yves Beck)

Ce Pinot Noir révèle de la fraîcheur, d'entrée, avec des nuances crayeuses et des parfums de baies rouges. La fraîcheur est également soulignée en bouche où le vin dispose de tannins suaves et d'une structure salivante. Un Pinot savoureux que l'on pourra déjà apprécier dans sa jeunesse.

Pinot Noir Elevé en Barriques 2022 : 88/100 (Yves Beck)

Notes de baies noires et de réglisse dans le bouquet de ce Pinot. Bien soutenu par sa structure, le vin a de la largeur et du tempérament. Le boisé, parfaitement intégré, lui apporte un peu de corps, tandis que les tannins, quelque peu anguleux, se chargent de la vigueur. Un Pinot qui demande un peu d'épanouissement.

Le Baiser de Chloé - Pinot Noir 2019 : 90/100 (Yves Beck)

Ce Pinot Noir est dédié à Chloé, la fille de Céline et Jean-Michel Metz. De bonne intensité, le bouquet révèle des notes fruitées et épicées. Friand et rond en bouche, le vin est doté de tannins soyeux et d'une structure porteuse. Belle expression gustative, de l'attaque jusqu'en finale. Un vin persistant qui mérite un peu de garde.

BON DE COMMANDE 2025-2026



Tarif TTC applicable au 1er novembre 2025
Commandes sur notre boutique en ligne, par email, téléphone ou courrier

NOS VINS		Prix TTC/lt	Quantité	TOTAL
BRUT NATURE	CREMANT BLANC 75cl BIO	13.50 €		
BRUT NATURE	CREMANT BLANC Magnum 150 cl Millésime 2018	30.00 €		
BRUT NATURE	CREMANT ROSÉ	13.50 €		
BRUT NATURE	CREMANT BLANC DE NOIRS	13.50 €		
SEC	RECREATION 2023 - BIO	10.00 €		
SEC	RECREATION Rosé 2025 BIO (disponible au printemps)	10.00 €		
SEC	SYLVANER 5 Vieilles Vignes 2023 - BIO	10.00 €		
SEC	RIESLING Réserve de la Dîme 2023 - BIO	13.50 €		
SEC	RIESLING Vieilles Vignes 2019 en conversion BIO	17.00 €		
SEC	MUSCAT Réserve de la Dîme 2023 - BIO	13.50 €		
SEC	PINOT GRIS Réserve de la Dîme 2023 - BIO	13.50 €		
DEMI-SEC	GEWURZTRAMINER Réserve de la Dîme 2022 - BIO	13.50 €		
SEC	RIESLING Grand Cru Winzenberg 2020 en conversion BIO	21.50 €		
SEC	W 2023- Grand Cru Winzenberg BIO	30.00 €		
MOELLEUX	PINOT GRIS Grand Cru Winzenberg 2018	21.50 €		
DEMI-SEC	GEWURZTRAMINER Breitstein 2016 - 2017	16.00 €		
DOUX	GEWURZTRAMINER Grand Cru Winzenberg 2020 en conversion BIO	21.50 €		
MOELLEUX	MUSCAT Concerto Pour Valentin 2015	26.00 €		
DOUX	GEWURZTRAMINER Cuvée Saint Hubert 2022 Vendanges Tardives	26.00 €		
SEC	PINOT NOIR Réserve de la Dîme 2023 - BIO	13.50 €		
SEC	PINOT NOIR Vieilles Vignes 2023 - BIO	17.00 €		
SEC	PINOT NOIR Vieilles Vignes 2024 - Magnum 150 cl BIO	36.00 €		
SEC	PINOT NOIR Elevé en Barriques 2022 BIO	20.00 €		
SEC	LE BAISER DE CHLOÉ Pinot Noir 2019 en conversion BIO	26.00 €		
SEC	LE BAISER DE CHLOÉ Pinot Noir 2019 - Magnum 150 cl en conversion BIO	54.00 €		
NOS EAUX DE VIE				
<input type="checkbox"/> MARC DE GEWURZTRAMINER • <input type="checkbox"/> MIRABELLE • <input type="checkbox"/> FRAMBOISE • <input type="checkbox"/> POIRE WILLIAMS • <input type="checkbox"/> MARC DE MUSCAT		39.00 €		
FRAIS DE PORT (Ajoutez 15 € pour toute commande inférieure à 250 €)				
TOTAL				

Prix TTC par bouteille



DOMAINE CELINE METZ

3 Rue du Winzenberg
67650 BLIENSCHWILLER
TEL. 03.88.92.64.94

Email : contact@celinemetz.com

Site internet: www.celinemetz.com

Boutique : <https://boutique.hubertmetz.com>



ADRESSE DE FACTURATION



M. / Mme

Adresse

.....

.....

Tél. Mobile

Email

ADRESSE DE LIVRAISON (SI DIFFÉRENTE)

M. / Mme

Adresse

.....

.....

Tél. Mobile

Email



LIVRAISON EN RELAIS COLIS

RÈGLEMENT



Par chèque (à l'ordre de EARL Hubert Metz)



Par virement (nous vous transmettons notre RIB à réception de la commande)



Par Carte Bancaire (Mastercard, Eurocard, CB, Visa)

Nom du titulaire..... Prénom.....

Carte bancaire n°

N° cryptogramme Date d'expiration /

(3 derniers chiffres au dos de carte à côté de la signature)

Date et signature

NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTE



Les expéditions se font en cartons de 6 ou 12 bouteilles, assorties selon votre choix.

Pour toute commande inférieure à 250 €, veuillez compter un supplément de 15 € par envoi.

A la réception de vos colis, merci de les vérifier et de prendre une photo en cas de doute pour que nous puissions avoir les éléments à transmettre au transporteur.

* Millésimes dans la limite de nos stocks disponibles. En cas d'épuisement de certains millésimes, permettez-nous de vous adresser le millésime suivant afin de ne pas retarder vos commandes. Merci d'avance de votre compréhension.