



Depuis 1709

# CHARLES FREY

## ALSACE

*PLUSIEURS GÉNÉRATIONS  
UNE SEULE ET UNIQUE PASSION*

*Domaine conduit en Agriculture Biologique*





*à Dambach-la-ville*

*... des hommes  
et des vins de granit ...*

A travers ces quelques lignes, nous souhaitons vous dévoiler notre vision du vin pour que vous puissiez la partager à votre tour. Connaitre l'histoire de notre domaine et la philosophie qui y règne vous permettra de mieux comprendre nos vins.

*Through these few lines we wish to show our vision of wine so you can share it around you.  
Learn the story of our domain and its philosophy and you will understand our wines.*

## *Une Histoire de Famille*

Originaire de Suisse, c'est au début du 18ème siècle que la famille Frey s'est installée à Dambach-la-Ville avec comme ambition de cultiver la vigne. D'abord contraint à la polyculture comme beaucoup de familles, Charles Frey et son père Joseph ont pris le pari de se consacrer entièrement à la vigne, c'est ainsi qu'en 1963 les premières bouteilles virent le jour.

Du temps et des bouteilles se sont écoulés, c'est au tour du fils Dominique et de son épouse Nathalie de donner un nouvel élan. En 1997, convaincus par des vins naturellement bons, la totalité de l'exploitation est convertie en agriculture biologique et biodynamique.

Poussés par l'arrivée de la 3ème génération (Julien et Thiébaud, respectivement l'aîné et le cadet de la famille), nous continuons d'évoluer en conservant la même philosophie. Les vins du domaine sont désormais élevés dans un chai bioclimatique hors sol. Naturel, chaleureux et fonctionnel, il transmet encore un peu plus notre vision du vin et de la viticulture.

## *A Family History*

Coming originally from Switzerland, the Frey family heritage dates back to the 18th century. They set up their vineyard on the hillsides of Dambach-la-ville (in the central Alsace region of northeastern France). Firstly forced to polyculture like others Alsatian family at this time, Charles Frey and his father Joseph have taken the challenge of devoting themselves to the vine culture: the first bottles have been sold in 1963.

Time and bottles have passed, now Dominique and his wife Nathalie give a new impetus: in 1997, convinced by naturally good wines, the entire vineyard has been converted in organic and bio-dynamie culture.

With the arrival of the 3rd generation (Julien the oldest and Thiébaud the youngest) we continue to grow and evolve on the same way. Our wines have been growing now since 2010 in an aboveground bio-climatic winery. Natural, warm-hearted, friendly and functional, it relays even a little bit more our wine-vision and our wine-culture.

*PLUSIEURS GÉNÉRATIONS*



*UNE SEULE ET UNIQUE PASSION*

# *Notre Philosophie*

## VIGNES

Toutes les tâches que nous réalisons ont pour but d'exprimer notre terroir : le lien entre l'homme, le climat et le sol nous semble fondamental. Les différents soins apportés favorisent le développement des feuilles, l'enracinement et la qualité du sol. Le respect des rythmes de la nature ainsi que des pratiques de l'agriculture biologique et biodynamique nous permet d'avoir un sol vivant.

## CHAI

Les raisins sont cueillis à la main, le pressurage se fait en raisin entier et en douceur pour conserver les raisins intacts. Après fermentation, les vins sont élevés sur lies jusqu'au printemps dans notre chai bioclimatique et ceux-ci avec une dose d'intrants très limitée. Nous essayons de transmettre au vin l'énergie et la vie que nous donnons aux raisins pour que celui-ci soit le plus digeste et le plus vivant possible.



# *Our Philosophy*

## VINE

The entire work we enforce has a unique aim to express and enhance our "Terroir" : the link between the Man, the climate and the soil is essential to us. The different care provided promotes the leaf growing, the roots and the soil fertility.

Respecting the rhythms of nature and an organic and biodynamic culture help us to preserve our living soil.

## WINERY

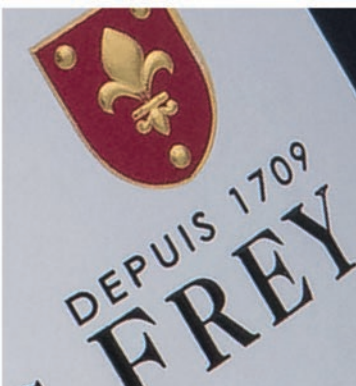
The grapes are picked by hand, the pressing is done by whole grapes on a gentle way in order to preserve them. After fermentation, the wines age on lees up to spring in our Bio-climatic winery. We try to give as much life and energy as possible to our grapes and wines in order to be as digest and alive as we expect.











*Notre gamme  
de vins*

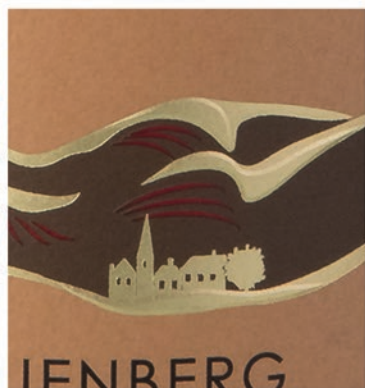
Plaisir des Bulles

Plaisir Coloré

Vins de Plaisir

Plaisir de Terroir

Plaisir de temps



# CHARLES FREY

## ALSACE



Création Claire D. - www.agence-claire-d.com

1, rue du Pinot Blanc - F-67650 DAMBACH-LA-VILLE  
Tél. : +33 (0)3 88 92 41 04 - [contact@charles-frey.fr](mailto:contact@charles-frey.fr) - [www.charles-frey.fr](http://www.charles-frey.fr)