

Le bon raisin fait le bon vin

«aagne» signifie «soi-même» en dialecte schaffhousois. Le domaine viticole aagne produit «lui-même» ses vins. Depuis des générations, la famille Gysel Saxer et son équipe cultivent leurs vignobles avec passion. Leur expérience et leur force d'innovation leur permettent de vinifier de magnifiques vins. Issus des terroirs autochtones, les raisins sont vendangés à la main.

Les vins aagne enthousiasment les professionnels de la branche, qui les récompensent souvent. L'amour de la vigne et la passion des vins de qualité: voici les motivations d'aagne.

Raisins du Klettgau

Le Klettgau schaffhousois est une région élégamment nichée dans les contreforts orientaux du Jura, à l'abri des pluies de la Forêt-Noire. Le climat y est très doux et peu pluvieux. Les sols sont caractérisés par des sédiments calcaires contenant des teneurs variables en limon et en argile.

aagne cultive ses vignes de manière durable et proche de la nature. Cela favorise la biodiversité. Grâce aux bons soins apportés aux vignes, aux rendements limités et aux vendanges manuelles, les raisins utilisés par aagne sont de grande qualité. Ils prospèrent sur des parcelles situées à Gächlingen, Oberhallau, Hallau et Wilchingen. Outre du pinot noir et du riesling-sylvaner, aagne élève aussi une sélection de spécialités en résonance avec ses terroirs.

Des vins de caractère

Les vins aagne sont influencés par les cépages, les sols et surtout par le travail humain. L'élevage des vins blancs se fait dans des cuves en acier à température contrôlée, sans fermentation malolactique (FML). Cela permet à chaque cépage de s'exprimer pleinement.

Les vins rouges sont extraits du moût pendant une durée variable selon le cépage. Ils passent ensuite à la fermentation malolactique. Certains vins rouges sont conservés jusqu'à 16 mois dans des barriques. Cela optimise leur développement et leur maturation.

Tous les vins aagne sédimentent naturellement et sont filtrés le plus délicatement possible. Leur qualité reste ainsi constante après la mise en bouteille. Tous les vins aagne sont véganes.

Dégustation et vente

Chaque samedi de 10h à 14h, aagne ouvre ses portes à Hallau aux personnes souhaitant déguster et acheter des vins. L'équipe aagne les conseille personnellement.

Contact

aagne weingut
Atlingerstrasse 27
8215 Hallau

Courriel: info@aagne.ch
Tél. 052 681 38 10
Site web: aagne.ch

Interlocuteurs

Stefan Gysel Saxer
Directeur, œnologue
stefan.gysel@aagne.ch
079 754 46 86