

La maison Pierre et Frédéric Becht se trouve dans le charmant village de Dorlisheim sur la route des vins d'Alsace. C'est une exploitation familiale depuis plusieurs générations qui exploite 20 hectares de vignes sur Dorlisheim, Molsheim et Mutzig au Stierkopf. Le vignoble est exposé plein sud et abrité du vent. La récolte se fait à la main et certains vins sont élevés dans des fûts en bois.

Le domaine a été fondé par Lina et Charles Becht, grands-parents de Nathalie Becht, gérante actuelle du domaine.

Les parents de Nathalie, Michèle et Bernard Becht ont développé le domaine pendant 40 années pour lui donner sa configuration actuelle.

Ils sont " vigneron indépendant ", élaborateur de vins de la vigne jusqu'aux verres.

Le domaine élève les 7 cépages d'Alsace, du Crémant, des vendanges tardives, ainsi que des eaux de vie. Les vins issus du terroir d'exception du Stierkopf sont d'une qualité remarquable.

les 7 cépages d'Alsace sont :

- Le Sylvaner.
- Le Pinot blanc et l'Auxerrois.
- Le Muscat.
- Le Riesling.
- Le Pinot gris.
- Le Gewurztraminer.
- Le Pinot noir.

Notre terroir de Molsheim, orienté à l'est, possède une pente importante. Les cépages Riesling, Pinot Gris et Gewurztraminer sont représentés.

Notre vignoble de Mutzig, orienté au sud, est propice aux Crémants d'Alsace.

Nos vignes de Dorlisheim se succèdent dans plusieurs vallées pour l'expression optimale de nos différents cépages.

25 % de notre encépagement est consacré au Crémant d'Alsace.

Notre vignoble a obtenu depuis 2019 la certification Haute Valeur Environnementale, gage du faible impact de nos techniques de travail sur l'environnement, de la biodiversité présente dans nos vignes et de la faible utilisation d'intrants.

En mai 2023, notre domaine viticole est certifié en Agriculture Biologique. Nous élaborerons nos premiers vins issus de l'Agriculture Biologique avec le millésime 2023.

Les dates importantes du domaine :

- 1975 : début de la vente de vins d'Alsace en vrac à des négociants.
- 1978 : premières mises en bouteilles au domaine et début de la commercialisation de bouteilles de vins d'Alsace destinées à une clientèle de particuliers.
- 1982 : première récolte de raisins d'Auxerrois pour élaborer un Crémant d'Alsace. Nous avons 40 d'années d'expérience dans l'élaboration du Crémant d'Alsace.
- 1983 : première récolte de raisins de Gewürztraminer pour élaborer des Vendanges Tardives et animations au domaine pour notre clientèle (portes ouvertes).
- 1985 : première mise en bouteilles du cépage Pinot Noir.
- Années 90 : Bernard Becht développe la vente directe de bouteilles de vins d'Alsace par l'intermédiaire de foires et de salons dans toute la France. Le contact direct avec notre clientèle nous permet de faire évoluer nos vins et de proposer des prix de ventes raisonnables. Modification de nos pratiques culturales avec la généralisation de l'enherbement de notre vignoble pour diminuer l'utilisation de produits de synthèse.
- 2000 : adhésion à l'association alsacienne de préservation de l'environnement TYPHLO pour améliorer nos pratiques culturales.
- 2008 : premières vendanges mécanisées au domaine.
- 2010 : Nathalie Becht reprend la gestion du domaine viticole familial.
- 2019 : notre vignoble a obtenu la certification Haute Valeur Environnementale, gage du faible impact de nos techniques de travail sur l'environnement, de la biodiversité présente sur notre vignoble et de la faible utilisation d'intrants.
- 2023 : certification de notre domaine viticole en Agriculture Biologique.