

NOS **5** SPOTS PRÉFÉRÉS à **Kaysersberg**

“ *bon à savoir*
 Décryptage de "KB" :
 Comprenez Kaysersberg
 dans la langue locale !

Une halte s'impose pour découvrir le charmant village de Kaysersberg situé sur la célèbre **Route des Vins d'Alsace**. Avec ses rues pavées, ses façades colorées, sa rivière pittoresque et son vignoble en toile de fond, Kaysersberg incarne parfaitement le charme traditionnel de la région. Pas étonnant qu'il ait été élu **Village Préféré des Français en 2017**. N'oubliez pas de visiter les **vestiges du château** qui domine le village et les vignes du Grand Cru Schlossberg pour profiter d'une vue imprenable sur les Vosges, la plaine d'Alsace et même la Forêt Noire (Allemagne) au loin.



entre Kaysersberg et Kientzheim

La rue des forgerons



Le château de Kaysersberg



Le pont fortifié



Les maisons jumelles de la rue du Général De Gaulle

L'église Sainte-Croix et la fontaine Constantin



📍 6km ⌚ 1h45

Au départ de Kaysersberg, rejoignez la petite cité viticole de Kientzheim à pied au travers des vignes. Cette escapade emprunte le célèbre tracé de Saint-Jacques-de-Compostelle pour profiter d'une des vues les plus pittoresques sur le vignoble et la plaine d'Alsace.



À visiter

Le Docteur Albert Schweitzer est né à Kaysersberg le 14 janvier 1875. De son fort engagement humanitaire il devient le lauréat du Prix Nobel de la Paix en 1952. Aujourd'hui, le Centre Schweitzer investit sa maison natale pour retracer sa vie, ses combats et diffuser ses valeurs pour la paix.

www.centreschweitzer.org



NOS

5

SPOTS PRÉFÉRÉS à

Kientzheim

Plus intimiste, cette cité viticole ne manquera pas de vous surprendre ! Entourée par des **fortifications médiévales** et le vignoble, son centre historique recèle de trésors patrimoniaux. Toujours très fleurie, le charme opère instantanément. Tout y est photogénique.

Le village abrite aussi **la tombe de Lazare de Schwendi**. La légende raconte que c'est lui qui ramena le Pinot Gris, devenu cépage emblématique de l'Alsace (appelé autrefois Tokay Pinot Gris) depuis la Hongrie.



À voir

Découvrez **la porte fortifiée du Lalli** datant du XVe siècle. Singulière grâce à sa figurine de pierre qui orne sa partie supérieure, cette dernière représente un masque grimaçant dont le mécanisme permettait autrefois de faire bouger la langue, éloignant ainsi les mauvais esprits.

Promenade des Remparts



La Grand'Rue



Chapelle Saints Félix et Régule



Église Notre-Dame des Douleurs



Château Schwendi

“ bon à savoir

Ne le confondez pas avec Kintzheim (sans e) situé dans le Bas-Rhin.

29h

DANS LES VIGNES



“ *bon à savoir*

La vallée de Kaysersberg compte 7 appellations classées AOC Alsace Grand Cru : le Furstentum, le Mambourg, le Marckrain, le Schlossberg : première mention Grand Cru d'Alsace en 1975, le Sommerberg, le Wineck-Schlossberg et le Kaefferkopf : 51e et dernière mention Grand Cru d'Alsace en 2007.

9H

Rendez-vous Place de la mairie à Kaysersberg pour enfourcher vos vélos à assistance électrique chez Alsa Cyclo Tours. La journée à vélo dans le vignoble peut commencer !

10H

Profitez d'une première escapade pour rejoindre le domaine viticole de votre choix parmi les nombreuses caves de notre vallée. Le vigneron vous fera visiter sa cave et déguster ses vins.

12H

Enfourchez à nouveau votre vélo. Après un arrêt dans une épicerie locale pour remplir votre panier, direction le spot parfait pour un pique-nique dans les vignes : le château du Wineck à Katzenthal.



14H

Après cette petite pause, il est temps de repartir pour une après-midi initiation au U-Golf à Ammerschwihr, seul golf de montagne d'Alsace. Une activité hors du commun qui ne manquera pas de vous déplaire !

16H

Une dernière petite balade jusqu'à la Nécropole de Sigolsheim qui fait partie des lieux incontournables de la vallée pour profiter d'une vue à couper le souffle sur l'étendue du vignoble. Rejoignez Kaysersberg pour rendre les vélos.

19H

Découvrez les délices de la cuisine régionale en vous installant dans l'une de nos winstubs traditionnelles. Vous pourrez déguster des tartes flambées au feu de bois, de la choucroute et du baeckaoffa pour terminer votre journée en beauté.

VOUS AIMEREZ AUSSI

La Parenthèse Vigneronne

Laissez-vous conter par nos vignerons les Grands Crus, nés d'une alliance subtile des énergies de la nature et du savoir-faire de l'homme... Partagez avec eux un moment privilégié autour d'une dégustation de vins originale et d'exception. Une expérience authentique, un instant de partage et de convivialité, une occasion rare d'éveiller vos sens.

“ *bon à savoir*

Faites plaisir à vos proches :
l'expérience de la Parenthèse
Vigneronne peut s'offrir sous
forme de bon cadeau.

1

Choisissez votre dégustation
parmi 9 thématiques :

- vins et fromages,
- les terroirs de Grands Crus,
- Qi Gong dans les vignes,
- l'art de la vinification,
- jouez et testez vos 5 sens,
- Kaefferkopf : histoires à boire,
- chocolat et Grands Crus :
l'accord parfait,
- initiation à la dégustation,
- la biodynamie et l'expression
sur le Grand Cru Kaefferkopf.

2

Affinez votre formule :

- **dégustation** simple,
- **journée** avec dégustation et
repas accords mets et vins,
- **séjour** avec dégustation,
repas et nuit à l'hôtel.



Prolonger

Vivez une expérience mémorable en optant pour la **formule séjour**. Découvrez nos vins tout en savourant un menu terroir d'exception dans l'un des restaurants partenaires. Pour profiter pleinement de cette parenthèse, terminez par une nuit reposante dans un hôtel de charme.

3

Réservez en ligne :



La Parenthèse
Vigneronne
VALLÉE DE KAYSERSBERG

Pause gourmande



TRADITIONNELLE

C'est l'heure du repas et qui dit repas traditionnel dit choucroute, baeckaoffa, tartes flambées... Si vous êtes amateur d'assiettes généreuses aux saveurs locales, la winstub est votre paradis ! Dans une ambiance chaleureuse et authentique avec chaises en bois, nappes à carreaux et carte alléchante, dégustez l'Alsace sans modération. Le plus dur sera de faire votre choix parmi les spécialités toutes plus alléchantes les unes que les autres !

nos adresses les plus savoureuses



QUELLE CUISINE VOUS RESSEMBLE ?

Vous êtes plutôt...

- assiette généreuse
- présentation épurée

À table vous préférez...

- faire votre choix à la carte
- vous laisser surprendre

Gustativement, vous préférez...

- goûter aux traditions
- revisiter les produits locaux et de saison

Résultat: vous avez plus de



ÉTOILÉE

Récompensées par une ou deux étoiles ou par un Bib Gourmand par le fameux Guide Michelin ou encore référencée dans le célèbre guide Gault&Millau, la vallée de Kaysersberg compte parmi ses adresses des tables d'exceptions. Lors de votre séjour, goûtez à cette cuisine raffinée pour vivre une expérience culinaire hors du commun. Éveillez vos papilles en dégustant des produits du terroir sublimés par le savoir-faire de nos chefs !

nos tables d'exception



À tester chez soi - la recette du Baeckaoffa

500 g d'échine ou épaule de porc · 500 g épaule d'agneau sans os · 500 g poitrine de bœuf désossée ou paleron · 1 kg de pommes de terre · 250 g d'oignons · 2 à 3 gousses d'ail · 0,5 l de Pinot blanc ou Riesling (d'Alsace bien sûr !) · un bouquet garni persil, thym, laurier · sel et poivre.

- Détailler la viande en morceaux égaux et la mettre à mariner pendant 24h avec un peu de vin, quelques oignons, l'ail et le bouquet garni. Assaisonner avec le sel et le poivre.
- Dans une cocotte en terre, disposer une couche de pommes de terre émincées, ensuite les viandes, les oignons émincés, puis une nouvelle couche de pommes de terre et d'oignons émincés.
- Verser le vin sur le tout.
- Préparer une pâte avec de la farine et un peu d'eau. Façonnez-la pour former un boudin, et posez-le autour du couvercle pour fermer la terrine.
- Faire cuire au four pendant 2h à 2h30. Servir dans la terrine.