



Les Nuits du Fruehmess, une troisième édition festive se tiendra les 16 et 17 août à Itterswiller

Promotion des vins d'Itterswiller dans une ambiance musicale et festive

Une formule visant à promouvoir les vins d'Itterswiller et son terroir de prestige, le Fruehmess, dans une ambiance musicale et festive : c'est l'essence même de cet événement né en 2022. Après deux éditions à succès, les jeunes vigneronns du syndicat viticole d'Itterswiller réitèrent l'opération en 2024.

L'événement en quelques mots : Bonne ambiance | Fête | Partage | Itterswiller | Fruehmess | Produits locaux | Musique | Vins

Côté boisson : du Fruehmess ... mais pas que !

Cette troisième édition a amené l'équipe à proposer une nouveauté : **le Frueh'mètre**, un cocktail présenté en 10 shooters sur une douelle de tonneau. La recette est gardée secrète, nous pouvons juste vous dire qu'il y aura du Fruehmess à l'intérieur ! À consommer avec modération, mais à partager sans modération.

Seront également servis au bar : les incontournables vins d'Itterswillerois, le cru Fruehmess, le cocktail Hugo, de la bière et des softs.

Côté restauration : produits locaux et de qualité dès 18h30 les deux soirs

Des **tartes flambées** sont confectionnées par le restaurant au Domaine du Vieux Pressoir d'Itterswiller ! Un partenariat ultra-local entre le restaurateur du village et l'équipe organisatrice.

Des **planchettes gourmandes** réalisées par nos bénévoles dont les produits proviennent majoritairement de la boucherie Mathis (Epfing) et d'Alsace.

Petite nouveauté : des **tartes aux fruits** réalisées par le restaurant Emmebuckel d'Itterswiller

De la musique pour danser jusqu'au bout de la nuit !

- Vendredi 16 août (20h – 1h du matin)

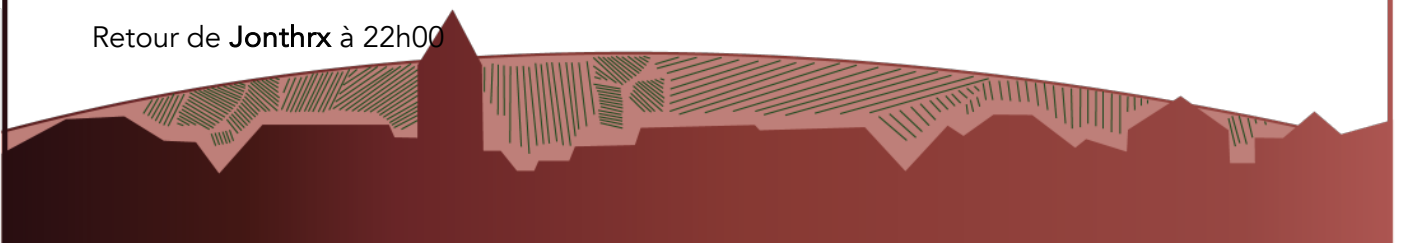
Jonthrx, DJ dans le centre Alsace, proposera un set généraliste aux différents styles musicaux : musiques actuelles, après-ski, années 80', électro.

- Samedi 17 août (20h – 1h du matin)

Concert de **LJ & the Rods** (Rock) à 20h

Après avoir écumé les scènes de France et des États-Unis, Linda Jacob revient avec ses 3 musiciens pour former LJ & the Rods. Un Rock profond, teinté New Country et inspiré des grands artistes Rock des années 70'-80' tels que Led Zep, Boston, Fleetwood Mac. Avec un look et un charisme indiscutable, une énergie communicative, ses refrains mélodiques et accrocheurs, LJ & The Rods offre au public un voyage musical haut en couleur et en rythme dans leur univers !

Retour de **Jonthrx** à 22h00





Informations pratiques

- Entrée gratuite, sans réservation
- Fermeture de la Route des Vins les après-midi et soirées du 16 et 17 août, une déviation sera mise en place. Fermeture de la Rue de la Steig du 16 août midi au 18 août midi.
- Stationnement possible dans les rues adjacentes, dans les vignes au-dessus d'Itterswiller et sur la place de l'aire de jeu en bas du village

Nous suivre :

Facebook : @NuitsFruehmess

Instagram : @NuitsFruehmess

Site internet : nuits-du-fruehmess.itterswiller.com/

Contacts presse :

Eric CASIMIR - Président du Syndicat viticole

Lucile KIEFFER – GLK Sound – Chargée de projet

A propos :

À l'origine des Nuits du Fruehmess

Les Nuits du Fruehmess sont portées par les jeunes vigneron·ne·s d'Itterswiller ! Pensé et organisé par une équipe de jeunes adultes, ce projet a pour vocation de promouvoir le Cru Fruehmess et de passer de bons moments tous ensemble.

Une formule visant à promouvoir les vins d'Itterswiller dans une ambiance musicale et festive : c'est l'essence même de cet événement né en 2022.

Après deux éditions à succès, les jeunes vigneron·ne·s du Syndicat viticole d'Itterswiller réitèrent l'opération en 2024 et proposeront quelques surprises au public !

L'événement en quelques mots : Bonne ambiance | Fête | Partage | Itterswiller | Fruehmess | Produits locaux | Musique | Vins

Qu'est-ce que le Fruehmess ? Un terroir d'exception.

C'est un endroit remarquable à Itterswiller localisé sur un terroir constitué de grès rose bénéficiant d'une exposition plein Sud. Le grès, roche sablonneuse, permet aux racines des pieds de vigne de plonger un maximum et capter les minéraux les plus fins. Le Riesling est le cépage qui s'y prête le mieux, avec des arômes d'agrumes et de fruits exotiques dans sa jeunesse, il évolue avec le temps sur un côté plus minéral. Très bon vin de garde et de gastronomie, en espérant qu'il soit classé premier cru un jour.

