



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Domaine WEINBACH, gewürztraminer ALTENBOURG 2019

75 cl Blanc Alsace AOC Gewurztraminer Altenbourg



La note Le Meilleur Du Vin

95/100

Le Domaine Weinbach est situé à Kaysersberg, dans le département du Haut-Rhin en Alsace, au pied de la majestueuse colline du grand cru Schlossberg. Les terres viticoles sont cultivées dès le IX^e siècle et associées à l'Abbaye d'Étival. Depuis 1898, le domaine reste entre les mains de la famille Faller : Théo Faller a marqué l'histoire moderne du domaine, suivi par Colette, Laurence et aujourd'hui Catherine Faller, épaulée par ses fils Eddy et Théo.

Le domaine cultive ses vignes avec un profond respect de la nature et du terroir : viticulture biologique (certifiée) depuis les années 1990 et biodynamique depuis la fin des années 1990 (certification Demeter), les terroirs sont variés (granite, schistes, marne calcaire, etc.) et contribuent à la complexité, à la minéralité et à l'élégance des vins. Les vins sont généralement très gastronomiques et appréciés pour leur équilibre, leur minéralité et leur capacité de vieillissement. Le domaine Weinbach est réputé pour des vins qui allient pureté, finesse et précision.

Le domaine Weinbach est noté 5* au guide Bettane (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité) et 3* à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). En 1998, le domaine Weinbach a commencé à pratiquer la biodynamie, depuis le millésime 2005, l'ensemble des vignobles (28 hectares) est travaillé en biodynamie. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Weinbach (Alsace)

Le vin

Grand Cru Fürstentum. C'est le calcaire qui forme l'assise des sols, mêlé de marnes et de grès. La marne apporte puissance et charpente, le grès apporte élégance, nervosité et complexité. Ce terroir permet aux Gewurztraminer d'atteindre de très belles maturités et leur confère force et expression, puissance

aromatique et structure généreuse ainsi qu'un superbe équilibre. Un nez complexe et subtil de fleurs blanches, de mangue et fruits de la passion. Attaque voluptueuse, sans exubérance, sur des notes d'écorces d'agrumes confites, délicatement épicées. Superbe finale dense et élégante, soutenue par une belle fraîcheur.

Le domaine produit des gewurztraminers de haut vol. Fürstentum impose sa classe et maîtrise l'exubérance de ce cépage. Un vin pulpeux, moelleux, d'un exotisme modéré, à la finale très gourmande. (RVF, millésime 2017, noté 96/100)

The 2017 Alsace Grand Cru Furstentum Gewurztraminer is very pure and fresh, with orange blossom aromas on the nose. Rich, lush and intense on the palate, this is a sweet, very elegant and refined Gewurtz with a long, intense, highly refined finish. (Guide Parker, millésime 2017, noté 95/100)

La presse spécialisée en parle

Cathy Fallier travaille en famille accompagnée de ses fils Eddy et Théo. Le vaste clos produit des vins de fruit d'excellente constitution toute en finesse. Les grands vins sont ceux des coteaux alentours : les grands crus Furstentum et Altenbourg et le Schlossberg, brillant dans son interprétation cristalline du riesling. La reprise en 2019 du domaine Gérard Fuchs (à Sigolsheim) a permis de s'agrandir de six hectares, dont deux sur le grand cru Furstentum. Idéal pour satisfaire la demande mondiale qui ne faiblit pas. Une institution. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel, noté 5*/5)

Le Clos des Capucins fait partie de ces endroits magiques, insaisissables et hors du temps. Il est rare de trouver un lieu avec tant d'énergie et d'histoire, produisant des vins d'une telle pureté. Épaulée par ses deux fils, Eddy et Théo, Catherine Fallier est à la tête du domaine, déployant une énergie rare pour conserver la qualité des vins au plus haut et garder un accueil chaleureux au domaine. Son fils Théo porte beaucoup d'attention à la vigne, conduite en biodynamie depuis 2005 sur l'ensemble du domaine, alors que Ghislain Berthiot, présent depuis quelques années, est en charge de la vinification. Eddy vient épauler sa mère sur la partie commerciale. On peut déguster ici une des plus belles expressions du grand cru Schlossberg, sur différents niveaux de maturité. Sa limpidité et sa précision nous bluffent, s'approchant souvent de la perfection. Le gewurztraminer trouve ses terroirs de prédilection aux alentours. Le domaine vient de racheter 6 hectares de vignes, dont 1 hectare en grand cru Furstentum.

Les vins : fraîcheur et précision dans le ciselé pinot blanc, assez étincelant mais doté d'un fruit charnu : une magnifique expression du cépage, qui se livre ici sans fard. Le riesling Cuvée Colette offre un profil lancinant et limpide, d'un grand raffinement naturel : avec sa magnifique qualité salivante en finale, c'est un modèle de distinction et de plénitude. Riche en extrait sec, enrobé d'un léger moelleux de texture qui encadre son inflexible trame puisée dans la roche granitique, le Schlossberg Sainte-Catherine est un vin d'orfèvre qui allie puissance et finesse, en un final virtuose qui ne veut pas vous lâcher. Juteux et profilé, le sensuel et harmonieux gewurztraminer Altenbourg n'offre aucune lourdeur et séduit par sa complexité de saveurs, évoquant le thé matcha comme la menthe poivrée. Onctueux mais sec, plus épuré et aérien que par le passé, le pinot gris gagne en précision millimétrée sans perdre en caractère. Sa finale étoffée livre de lancinantes notes épicées, sans aucune sensation solaire. Avec ses sucres aériens et sa formidable fraîcheur acidulée, le pinot gris Vendanges Tardives constitue un tour de force, tant sa richesse et sa délicatesse de saveurs composent un ensemble à l'harmonie radieuse. (RVF, l'excellence du vignoble français, noté 3*/3)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 95/100 note RVF
- **note guide Parker** : 94/100
- **note RVF** : 95/100

- **Cépage** : 100% gewürztraminer
- **Terroir** : Lieu-dit Altenbourg : situé à mi-coteau en contrebas du Grand Cru Furstentum, entre 225 et 250 m d'altitude, en pente douce exposée plein sud. Sa nature géologique, de type marno-calcaire, est proche de celle du Furstentum...
- **Vignoble** : Ce terroir permet aux Gewurztraminer d'atteindre de très belles maturités et leur confère force et expression, avec toujours de très belles acidités, gage de superbes équilibres.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Pressurage pneumatique en douceur en raisins entiers, débourbage statique, fermentation par levures indigènes en vieux foudres en chêne, élevage et maturation dans ces mêmes foudres.
- **Élevage** : 8-10 mois en vieux foudres de chêne
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2037
- **Alcool** : 14,3% vol., sucres résiduels 26,00 grs/l
- **Service** : 11 à 13°C
- **Accord mets-vins** : Superbe pour lui-même, il accompagne aussi avec bonheur les cuisines finement épicées ou les plats aigre-doux d'Asie, d'Inde ou du Maghreb. Se plaira également sur les fromages (Munster, pâtes persillées, époisses, maroilles, reblochon).