



# LE MEILLEUR DU VIN

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

## Domaine André RIEFFEL, Crémant "BRUT NATURE" 2021

75 cl    Blanc effervescent    Alsace    AOC Crémant d'Alsace



## La note Le Meilleur Du Vin 91-92/100

Lucas RIEFFEL nous offre une fois de plus un crémant de grande fraîcheur et non dosé ! Son pinot noir Kreuzel 2019 restitue à merveille l'expression juste du fruit ! Le sylvaner grand cru Sotzenberg 2019 mérite toute notre attention, très belle aromatique, très belle tension. Au domaine, on cherche avant tout à respecter l'équilibre naturel de la vigne, en fonction de son terroir, par un travail intelligent tout au long de l'année. Les rendements sont volontairement limités, favorisant ainsi une belle concentration des vins. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager cette sélection avec vous.

## Rieffel (Alsace)

C'est à Mittelberghem, l'un des plus beaux villages d'Alsace, entre Strasbourg et Colmar, près du Mont Saint Odile que se trouve le Domaine André Rieffel. Les caves datent du 16ème siècle et trois générations de vigneron s'y sont succédées : Julien Rieffel, qui démarre la mise en bouteille de ses vins et leur commercialisation en 1946, avec du Sylvaner, cépage très apprécié à l'époque, puis André son fils, qui développe et agrandit l'exploitation et enfin Lucas, qui conduit le vignoble depuis 1996.

Lucas Rieffel cherche avant tout à produire des vins de caractère, bien typés en fonction des cépages. La belle variété des terroirs du Domaine, constitue une formidable palette d'expression pour ce vigneron passionné. Le millésime 2012 sera la première vendange certifiée AB (agriculture biologique), après 3 années de conversion.

Au domaine, on cherche avant tout à respecter l'équilibre naturel de la vigne, en fonction de son terroir, par un travail intelligent tout au long de l'année. Les rendements sont volontairement limités, favorisant ainsi une belle concentration des vins. Cheminement logique, le Domaine s'est converti à l'Agriculture Biologique et 2012, aura été le 1er millésime certifié AB.

# Le vin

Très beau pinot noir de macération, au style naturel (ne pas confondre avec nature), une expression du fruit parfaite, au nez des arômes prune, la matière tapisse la bouche avec finesse et persistance, des saveurs de reine-claude et de prune se développent. Superbe !

## La presse spécialisée en parle

Le discret Lucas Rieffel a pris les commandes du domaine il y a une dizaine d'années, entreprenant une conversion qualitative importante. Travail des sols, contrôle de la vigueur de la vigne, élevages longs sur lies, tout est mis en œuvre pour obtenir des vins purs et de bonne concentration. Souvent marqués par de la réduction, les vins méritent un passage en carafe. Les crémants sont très recherchés pour leur fraîcheur et leur dosage modéré. Les prix n'ont pas encore suivi la hausse de qualité, et cela commence à se savoir. (Bettane & Desseauve)

## Caractéristiques

- **Cépage** : 55% auxerrois, 25% pinot gris, 10% riesling, 10% chardonnay
- **Appellation principale** : Crémants
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Cette cuvée est, comme toutes les cuvées de crémant du domaine, Extra Brut (donc totalement sec). Certifié Bio, les vignes qui entre dans sa composition ont été travaillées manuellement, sans utilisation d'engrais chimique, de désherbant ni de pesticides.
- **Elevage** : Elevage en foudre sur lies totales sans bâtonnages pendant 9 mois, puis 17 mois d'élevage sur lattes, non dosé au dégorgement.
- **Millésime** : 2021
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2030
- **Service** : 11 à 13°C