



# LE MEILLEUR DU VIN

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

## Domaine WEINBACH, pinot noir GC SCHLOSSBERG LA COLLINE DU CHÂTEAU 2022

75 cl    Rouge    Alsace    AOC Pinot Noir    Grand cru



VISUEL EN COURS

### 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<sup>e</sup> 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

Une couleur délicate, accompagnée d'un nez subtil et puissant, dominé par des arômes fumés et de fruits rouges. Une texture complexe et satinée en bouche, avec des tanins souples, résultat d'une maturité optimale et d'un vieillissement maîtrisé. Une évolution très suave qui se termine sur une finale

fruitée avec des notes de cerises noires et de fruits des bois. Belle longueur.

Un peu plus d'éclat de fruit et de caractère juteux dans la Colline du Château, un vin plus sanguin et séveux, idéalement proportionné et élancé : saluons la progression qualitative évidente des rouges au domaine. (RVF, millésime 2022, noté 94/100)

## La presse spécialisée en parle

Cathy Faller 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 Faller 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 lancingant 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 lancingantes 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 RVF :** 94/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Appellation principale :** Pinots Noirs
- **Classification :** Grand cru
- **Terroir :** Grand cru Schlossberg : sur un socle rocheux granitique, les sols sont bruns, légèrement acides, caillouteux, d'une très bonne fertilité minérale, peu profonds en haut du coteau et plus profonds en bas.
- **Vignoble :** Les pentes raides et exposées plein sud du Schlossberg garantissent un ensoleillement optimal. Les sols sont très bien drainés et se réchauffent très rapidement.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)

- **Vinification** : 50 % de grappes entières. Macération à froid pendant environ 7 jours, suivie d'une macération classique pendant 2 semaines. Fermentation malolactique et vieillissement en fûts de chêne de 228 litres, neufs et usagés.
- **Elevage** : 24 mois en fûts (pas de fûts neufs)
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2036
- **Alcool** : 13,9% vol / Sucres résiduels 0,0g/l / Acidité totale 5,00g/l
- **Service** : 16 à 18°C
- **Accord mets-vins** : S'accorde parfaitement avec la volaille, les viandes rouges grillées et en sauce. Soutient les mets à base de champignons de saison, et les buffets campagnards de charcuteries.
- **Coup de cœur** : Oui