



LE MEILLEUR DU VIN

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

Domaine WEINBACH, LES VIGNES DU PRÊCHEUR 2022

75 cl Blanc Alsace AOC Alsace



La note Le Meilleur Du Vin 91-92/100

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

Révèle des arômes séduisants de fleurs blanches, avec des notes de pêche et d'abricot. Offre une sensation à la fois ample et légère en bouche, une largeur généreuse sur une trame acide élégante et vive. Une finale persistante et légèrement saline. Idéal à l'apéritif. Aime badiner avec la tarte à l'oignon,

les quiches, terrines de poissons, salades de chèvre chaud, soufflés au fromage et autres entrées. S'accommodera également très bien sur des fruits de mer.

Co-fermentation de riesling, auxerrois, pinot gris, muscat et sylvaner. Profil original, beau volume et matière savoureuse et ample dans ce vin épanoui, où quelques sucres discrets se promènent en attaque, mais qui finit sec. (RVF, millésime 2019, noté 91/100)

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 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 RVF** : 91/100
- **Cépage** : 40% riesling, 30% auxerrois, 20% pinot gris, 5% muscat, 5% sylvaner
- **Appellation principale** : Les Riesling
- **Terroir** : Lieu-dit "Prediger" (Le Prêcheur), en contre-bas du Grand Cru Kaefferkopf. Cailloutis sablo-argileux.
- **Vignoble** : Taille courte pour préserver des faibles rendements. Récolte manuelle à maturité optimale pour intensifier l'expression aromatique et la structure des vins.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)

- **Vinification** : Pressurage doux et lent en grappes entières, en pressoirs pneumatiques, fermentation par levures indigènes en vieux foudres en chêne.
- **Elevage** : 10 mois en vieux foudres de chêne
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2030
- **Alcool** : 13,8% vol / Sucres résiduels 1,9g/l / Acidité totale 4,7g/l, pH 3,4
- **Service** : 11 à 13°C
- **Accord mets-vins** : Idéal à l'apéritif. Aime badiner avec la tarte à l'oignon, les quiches, terrines de poissons, salades de chèvre chaud, soufflés au fromage et autres entrées.