

Domaine WEINBACH, riesling grand cru SCHLOSSBERG 2021

75 cl Blanc Alsace AOC Riesling Schlossberg Grand cru



La note by Christian Walter

95/100

Weinbach (Alsace)

Le vin

Cette cuvée est issue de parcelles situées dans la partie haute du Grand Cru Schlossberg, où les sols sont moins profonds, le développement du Botrytis relativement moindre que sur le reste du coteau. Bénéficiant de conditions naturelles exceptionnelles - une roche granitique aux sols sableux peu profonds, une orientation sud et une pente forte assurant un ensoleillement optimal - le Schlossberg fut le premier terroir d'Alsace classé en Grand Cru. Le Schlossberg est un terroir extraordinaire pour le Riesling, qui trouve sa meilleure expression dans les sols légers, sableux, riches en éléments minéraux. Il confère à ce cépage finesse et élégance.

Un nez subtil sur des notes de fruits à chair blanche et une touche de cire d'abeille, avec une belle minéralité. Son terroir d'origine confère à ce Riesling une structure racée apportée par une acidité mûre et cristalline. Si l'acidité est vive, la bouche dévoile une belle palette d'arômes floraux pour retomber sur une finale pure et persistante.

Grande pureté et raffinement aromatique dans le Schlossberg, vin énergétique, très finement ouvragé, qui se présente sec mais subtilement fruité, avec une excellente allonge. (RVF, millésime 2019, noté 95/100)

Une minéralité légèrement grillée propre aux terroirs de granite, bouche épurée et verticale, tension sèche et droite, grande réussite, juteux parfums de citron frais en fin, il s'est un peu refermé en un an. (Bettane & Desseauve, millésime 2017, noté 95/100)

The 2017 Alsace Grand Cru Schlossberg Riesling is clear and fresh on the nose, with Victoria pineapple aromas. Lush and aromatic on the palate, this is a very intense, structured, refined and salty Schlossberg with a firm (tannin) structure and long finish. (Guide Parker, millésime 2017, noté 93/100)

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 Bettane** : 95/100
- **note RVF** : 95/100
- **Cépage** : 100% riesling
- **Classification** : Grand cru
- **Terroir** : Cette cuvée est issue de parcelles situées dans la partie haute du Grand Cru Schlossberg, où les sols sont moins profonds, le développement du Botrytis relativement moindre que sur le reste du coteau.
- **Vignoble** : Taille courte pour préserver des faibles rendements. Récolte manuelle à maturité optimale pour intensifier l'expression aromatique et la structure des vins.
- **Viticulture** : Certifié biologique Ecocert & biodynamie Demeter
- **Vinification** : Pressurage doux et lent en grappes entières en pressoirs pneumatiques, fermentation par levures indigènes en vieux foudres en chêne.
- **Elevage** : 14 mois en vieux foudres de chêne
- **Millésime** : 2021

- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2036
- **Alcool** : 14,5% vol. / Sucres résiduels 4,00 g/l
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Se marie avec bonheur avec les entrées, les crustacés, les plats de poisson grillé ou accompagné d'une sauce légère, les sushis, les viandes blanches, les volailles, les sashimis et les tempuras de poisson.
- **Coup de coeur** : Non