

Domaine WEINBACH, Riesling "THEO" 2019

75cl Blanc Alsace AOC Riesling



La note by Christian Walter

92+/100

Catherine Faller et son fils Théo dirigent ce domaine emblématique de la viticulture alsacienne. L'alchimie entre le réputé domaine Weinbach et le majestueux Schlossberg, nous livre des bouteilles d'exception. Le Grand Cru Schlossberg bénéficie de conditions naturelles exceptionnelles, une roche granitique aux sols sableux peu profonds, une orientation sud et une pente forte assurant un ensoleillement optimal. Ce terroir granitique confère au Riesling finesse et élégance alliées à un fruité très pur.

Le domaine est noté 5*/5 au guide Bettane et 3*/3 à la Revue de Vins de France. Le domaine est certifié Ecocert (biologie) et Demeter (biodynamie). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

WEINBACH

Le Domaine est acquis en 1898 par les frères Faller qui le transmettent à leur fils et neveu Théo. Grande figure du vignoble alsacien et ardent promoteur de sa reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée, Théo Faller oeuvre pour la qualité des vins d'Alsace et la mise en valeur de leurs incomparables terroirs et cépages. Amoureux de sa propriété, il la développe, l'agrandit et l'embellit. Depuis 2016, Catherine Faller dirige le Domaine avec ses fils Eddy et Théo. Au pied de la majestueuse colline du Schlossberg, le Domaine Weinbach, fut édifié en 1612 par les moines Capucins.

Le Schlossberg est un terroir d'exception pour le Riesling auquel il confère une expression fruitée très pure, une race et une finesse remarquables. Lieu-dit très réputé, sa qualité est reconnue dès le XVe siècle. C'est le premier terroir d'Alsace classé Grand Cru par le décret de 1975. A partir de 1928, les viticulteurs de Kaysersberg et Kientzheim avaient consigné toutes les contraintes de production naturelles de ce cru dans une convention écrite, unanimement respectée, qui a été depuis lors consacrée par les décrets de reconnaissance des grands crus.

Sur une roche mère granitique (migmatites), les sols sont sableux, riches en éléments minéraux, de faible profondeur en haut de coteau (400 m d'altitude), plus profonds en bas (230 m). La richesse et la diversité des minéraux rencontrés (potassium, magnésium, fluor, phosphore) déterminent la finesse et la multiplicité des arômes de ses vins. Avec ses fortes pentes exposées plein sud, le Schlossberg nécessite

une culture en terrasses. Les cuvées Schlossberg, vives et élégantes, proviennent de la partie haute du coteau, aux sols peu profonds. Les Cuvée Sainte Catherine naissent dans sa partie basse, donnant des vins plus amples, plus gras. Le Riesling Schlossberg Cuvée Sainte Catherine et « L'Inédit ! », issus de vignes de 60 ans situées à mi-coteau, illustrent toute la splendeur de ce terroir.

Les vins du Domaine Weinbach bénéficient des certifications Ecocert (biologie) et Demeter (biodynamie). La mise en application de la biodynamie, qui rend les raisins plus complexes mais aussi plus sensibles, doit être adaptée avec précision aux différents terroirs et à la météorologie de l'année. Il ne fait aucun doute que la biodynamie apporte une autre dimension à la culture de la vigne.

Le vin

Nez subtil de fleurs blanches sur des notes d'agrumes. Très bel équilibre en bouche entre la maturité du fruit et la fraîcheur de l'acidité. Finale infiniment persistante alliant puissance et finesse.

La cuvée Théo allie vigueur et douceur de chair, doté d'un grain cristallin et de saveurs d'infusion. (RVF, millésime 2018, noté 92/100)

The 2017 Alsace Riesling Cuvée Theo is from the Clos and from young vines in the Grand Cru Schlossberg. The 2017 offers a nose of lime blossom and is intense and fresh but structured on the palate, with a long and intense finish with good salinity. Tasted October 2018. (Guide Parker, millésime 2017, noté 90/100)

La presse spécialisée en parle

La famille Faller s'est désormais recomposée autour de Cathy et de ses deux fils, Eddy pour la partie commerciale et Théo pour la partie technique. Ensemble, ils veillent à la destinée de ce domaine emblématique de la viticulture alsacienne et même mondiale, autrefois exploité par les capucins. Weinbach a bâti son succès depuis plus de quatre décennies sur un formidable patrimoine de sols, les terroirs du secteur de Kaysersberg-Kientzheim. Le plus emblématique est le granite du grand cru Schlossberg, qui donne au riesling l'une de ses interprétations les plus pures. À quelques dizaines de mètres, les sols plus calcaires et argilo-calcaires de l'Altenbourg et du grand cru Furstentum font briller le gewurztraminer et ses parfums épicés, parfois avec la complicité d'un botrytis qui décuple la gourmandise du vin. Enfin, tout autour du vieux couvent, le clos des Capucins profite à tous les cépages, un terroir assez précoce grâce à son sol sablo-limoneux sur graviers. La toute petite récolte 2017 contraindra le domaine à rapidement basculer sur 2018, hélas, mais ne manquez pas les dernières bouteilles ! (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 : le pinot Altenbourg est nuancé et juteux, avec des tanins fins et réglissés en finale, et le cachet d'un élevage très soigné. Grande élégance et justesse de saveurs dans le pinot gris Sainte-Catherine, sapide, croquant, délicatement épicé. Les deux gewurztraminers sont somptueux, caressants et raffinés dans leurs textures et leurs arômes : le Furstentum, avec son nez de fleurs d'oranger et sa fine chair moelleuse, est enthousiasmant. Parmi les rieslings, Théo allie vigueur et douceur de chair, mais Colette

va plus loin avec ses superbes arômes de thym, de bergamote et de verveine, et une fraîcheur saline qui roule sur la langue. Magnifique subtilité aromatique dans le Schlossberg, vin limpide et cohérent qui se démarque par sa persistance et son harmonie de saveurs. Le Schlossberg Sainte-Catherine est un vin sans aspérités, plus sec que d'habitude, d'une envergure et d'une profondeur phénoménales, à la finale vibrante : laissez-le vieillir ou aérez-le longuement pour profiter de toute sa complexité. Enfin, la SGN se fait lumineuse, en apesanteur : une irrésistible gourmandise. (RVF, l'excellence du vignoble Français, noté 3*/3)

Caractéristiques

- **note RVF** : 92/100
- **Cépage** : 100% riesling
- **Terroir** : Clos des Capucins et vignobles adjacents. Terroir de graves, sablo-limoneux sur assise de galets.
- **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 anciens foudres de chêne
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2021 et 2030
- **Alcool** : 13,6% vol. / Sucres résiduels 6,60 g/l
- **Service** : 11 à 13°C
- **Accord mets-vins** : Adapté aux mets à base de poissons blancs et fruits de mer, grillés ou en sauce légère. Se marie parfaitement avec un poulet au citron et les fromages de chèvre.