RIEFFEL - KREUZEL 2022 - pinot noir

75 cl Rouge Alsace AOC Alsace Pinot Noir



La note by Christian Walter **93/100**

En 1996, le domaine Rieffel passe aux mains du petit-fils, Lucas Rieffel. De taille modeste (environ 10 hectares), Lucas s'oriente vers l'agriculture biologique : première vendange certifiée AB en 2012, après plusieurs années de conversion. Le vignoble est réparti majoritairement sur la commune de Mittelbergheim, mais aussi Barr et Andlau, et dispose de parcelles situées sur les terroirs classés "grands crus", notamment Zotzenberg (Mittelbergheim), Wiebelsberg (Andlau), et Kirchberg de Barr (Barr). La vinification s'appuie sur des principes "naturels et peu interventionnistes", vendanges manuelles, faibles rendements, raisins entiers pour certaines vinifications, élevage parfois en anciennes barriques (pas de barriques neuves systématiques), usage modéré — voire nul — de soufre, selon les cuvées...

Le domaine produit aussi bien des vins blancs que des rouges (pinot noir) et des effervescents (crémant). Un Sylvaner grand cru Zotzenberg, vinifié sans engrais chimiques ni pesticides, avec faibles rendements — fruité, tendu, respectueux du terroir. Un Crémant d'Alsace Domaine Rieffel : effervescent, souvent sec (brut nature), frais, exprimant le goût des cépages alsaciens avec la bulle. Des pinots noirs rouges "délicats", parfois vinifiés en raisins entiers, avec élevage en barriques, pour révéler finesse et élégance. Si vous aimez les vins expressifs, sensibles au terroir, souvent frais et digestes, qu'ils soient blancs secs, rouges légers ou crémants effervescents. Le domaine est certifié bio depuis 2012. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Rieffel (Alsace)

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 :** 100% pinot noir
- **Terroir :** Marno-calcaire, situé dans l'aire du Grand cru Zotzenberg, exposition Sud, Sud-Est.
- **Vignoble :** 15 ans, 7000 pieds à l'hectare, Riparia X sélection massale du Clos des Epenaux
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Vendangé en caissettes de 30 kg, 100 % de raisins entiers, macération de 16 jours avec 1 remontage par jour.
- **Elevage :** 14 mois en barriques, fermentation malo-lactique et élevage sur lies mise en bouteilles sans collage ni filtration. Léger sulfitage à la mise en bouteilles en novembre 2020.
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2032
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, passage en carafe conseillé