

Domaine André RIEFFEL, pinot noir "KREUZEL" 2022

75 cl Rouge Alsace AOC Alsace Pinot Noir



La note by Christian Walter

93/100

Lucas RIEFFEL nous offre une fois de plus un crémant de grande fraîcheur et non dosé ! Son pinot noir Kreuzel 2019 restitue à merveille l'expression juste du fruit ! Le sylvaner grand cru Sotzenberg 2017 mérite toute notre attention, très belle aromatique, très belle tension. Au domaine, on cherche avant tout à respecter l'équilibre naturel de la vigne, en fonction de son terroir, par un travail intelligent tout au long de l'année. Les rendements sont volontairement limités, favorisant ainsi une belle concentration des vins.

Rieffel (Alsace)

C'est à Mittelberghem, l'un des plus beaux villages d'Alsace, entre Strasbourg et Colmar, près du Mont Saint Odile que se trouve le Domaine André Rieffel. Les caves datent du 16ème siècle et trois générations de vignerons s'y sont succédées : Julien Rieffel, qui démarre la mise en bouteille de ses vins et leur commercialisation en 1946, avec du Sylvaner, cépage très apprécié à l'époque, puis André son fils, qui développe et agrandit l'exploitation et enfin Lucas, qui conduit le vignoble depuis 1996.

Lucas Rieffel cherche avant tout à produire des vins de caractère, bien typés en fonction des cépages. La belle variété des terroirs du Domaine, constitue une formidable palette d'expression pour ce vigneron passionné. Le millésime 2012 sera la première vendange certifiée AB (agriculture biologique), après 3 années de conversion.

Au domaine, on cherche avant tout à respecter l'équilibre naturel de la vigne, en fonction de son terroir, par un travail intelligent tout au long de l'année. Les rendements sont volontairement limités, favorisant ainsi une belle concentration des vins. Cheminement logique, le Domaine s'est converti à l'Agriculture Biologique et 2012, aura été le 1er millésime certifié AB.

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
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2032
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, passage en carafe conseillé