walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

RIEFFEL - BRUT NATURE 2023 - Crémant blanc

75 cl Blanc effervescent Alsace AOC Crémant d'Alsace blanc



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

Ce Crémant d'Alsace du domaine Lucas & André Rieffel est produit de manière originale avec du Pinot Blanc, du Pinot Gris et du Chardonnay. Sa robe est de couleur est jaune avec des reflets dorés. Sa bulle est élégante et son nez charmeur et élégant. Mais c'est surtout en bouche que l'on ressent la qualité d'un crémant qui est aromatiquement complexe (noisettes, fleurs blanches, fruits jaunes) avec une touche de crémosité dans une texture ample et fraîche.

Caractéristiques

- **Cépage :** Pinot blanc, auxerrois, pinot gris, chardonnay
- **Terroir :** Terroir argilo-calcaires et marno-calcaires, assemblage de parcelles de plaine (Mittelbergheim)
- **Vignoble :** Années de plantation entre 1956 et 2023
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Vendanges manuelles. Pressurage lent (10 heures). Fermentation en foudre bois ancien. Fermentation malolactique 100 %.
- **Elevage :** Elevage sur lies en foudre bois ancien pendant un an puis vieillissement sur lattes. Non-dosé au dégorgement.
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2030
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 8° à 9°C