

Domaine André RIEFFEL, Sylvaner Grand Cru "ZOTZENBERG" 2019

75 cl Blanc Alsace AOC Sylvaner Grand Cru Sotzenberg Grand cru



La note by Christian Walter

94/100

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 vigneron 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

Le sylvaner grand cru Sotzenberg est issu d'un assemblage de parcelles situées sur le grand cru Sotzenberg, travaillé manuellement, sans engrais chimiques, ni désherbant, ni pesticides. 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.

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% sylvaner
- **Classification** : Grand cru
- **Terroir** : Sol marno-calcaire, exposition Sud en forte pente, situé sur la commune de Mittelbergheim
- **Vignoble** : Vignes de plus de 60 années / 4500 pieds à l'hectare
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Vendangé le 1er octobre en caissettes de 30 kgs. Pressurage pneumatique doux de 12 heures en grappes entières. Débourage statique.
- **Élevage** : Fermentation et élevage de 11 mois en cuves inox sur lies totales.
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2029
- **Service** : 11 à 13°C