

## Domaine WEINBACH, pinot noir CLOS DES CAPUCINS 2021

75 cl    Rouge    Alsace    AOC Pinot Noir



### La note by Christian Walter

**92/100**

### Weinbach (Alsace)

#### Le vin

Un nez fin et complexe sur des notes de cerises noires et de fruits rouges, conduisant à une texture fraîche aux tanins fondus en bouche. Une expression pure du Pinot Noir, sur le fruit et la souplesse.

#### La presse spécialisée en parle

Cathy Faller travaille en famille accompagnée de ses fils Eddy et Théo. Le vaste clos produit des vins de fruit d'excellente constitution toute en finesse. Les grands vins sont ceux des coteaux alentours : les grands crus Furstentum et Altenbourg et le Schlossberg, brillant dans son interprétation cristalline du riesling. La reprise en 2019 du domaine Gérard Fuchs (à Sigolsheim) a permis de s'agrandir de six hectares, dont deux sur le grand cru Furstentum. Idéal pour satisfaire la demande mondiale qui ne faiblit pas. Une institution. (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 : fraîcheur et précision dans le ciselé pinot blanc, assez étincelant mais doté d'un fruit charnu :

une magnifique expression du cépage, qui se livre ici sans fard. Le riesling Cuvée Colette offre un profil lancingant et limpide, d'un grand raffinement naturel : avec sa magnifique qualité salivante en finale, c'est un modèle de distinction et de plénitude. Riche en extrait sec, enrobé d'un léger moelleux de texture qui encadre son inflexible trame puisée dans la roche granitique, le Schlossberg Sainte-Catherine est un vin d'orfèvre qui allie puissance et finesse, en un final virtuose qui ne veut pas vous lâcher. Juteux et profilé, le sensuel et harmonieux gewurztraminer Altenbourg n'offre aucune lourdeur et séduit par sa complexité de saveurs, évoquant le thé matcha comme la menthe poivrée. Onctueux mais sec, plus épuré et aérien que par le passé, le pinot gris gagne en précision millimétrée sans perdre en caractère. Sa finale étoffée livre de lancingantes notes épicées, sans aucune sensation solaire. Avec ses sucres aériens et sa formidable fraîcheur acidulée, le pinot gris Vendanges Tardives constitue un tour de force, tant sa richesse et sa délicatesse de saveurs composent un ensemble à l'harmonie radieuse. (RVF, l'excellence du vignoble français, noté 3\*/3)

## Caractéristiques

- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Terroir** : Clos des Capucins est un terroir de graves, sablo-limoneux sur assise de galets. Il bénéficie d'un réchauffement de sol très rapide grâce à la structure caillouteuse de sa surface et donne des vins de maturité plus précoce que les autres terroirs.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Récolte manuelle à maturité optimale pour intensifier l'expression aromatique et la structure des vins. Raisins 100% éraflés, macération de 20 jours environ.
- **Elevage** : Elevage et fermentation malo-lactique en pièce bourguignonne de plusieurs vins (pas de bois neuf) pendant environ 15 mois.
- **Millésime** : 2021
- **Période de consommation** : à boire entre 2023 et 2029
- **Alcool** : 14,0% vol / Sucres résiduels 0,3 g/l / Acidité totale 5,0 g/l
- **Service** : 16 à 18°C
- **Accord mets-vins** : S'accorde parfaitement avec la volaille, les viandes rouges grillées et en sauce. Soutient les mets à base de champignons de saison, et les buffets campagnards de charcuteries.