walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

BARMÈS-BUECHER - ROSENBERG 2022 - sylvaner

75 cl Blanc Alsace AOC sylvaner



La note by Christian Walter

92-93/100

Situé à 5 km au sud-ouest de Colmar, le domaine Barmès-Buecher est conduit en biodynamie depuis 1998. Le domaine compte 7 terroirs, dont 3 Grands Crus. Il s'étend sur près de 17 hectares de vignes, sur des lieux-dits et des Grands Crus. Le domaine Barmès-Buecher privilégie la vinification par gravité, les levures indigènes et suit le calendrier lunaire aussi à la cave. Les fermentations s'effectuent sur lies et sont particulièrement longues puisqu'elles peuvent aller jusqu'à 18 mois.

Maxime Barmès, épaulé au domaine par sa mère Geneviève et sa sœur Sophie, confirme et poursuit le travail mis en place depuis près de trente ans pour maintenir la qualité des vins au plus haut niveau. Un travail rigoureux à la vigne, en biodynamie, et un bon suivi en cave font de ce domaine l'un des plus sérieux de la région. De nouveaux espaces d'accueil ont vu le jour en 2022. Les derniers millésimes sont exemplaires : quel que soit le cépage, les vins ont gagné en précision et les grands crus relèvent du cercle restreint des grands vins, avec une tenue exceptionnelle à l'air, capables de se bonifier sur plusieurs jours. Dans un style franc et spontané, les vins du domaine sont d'une qualité formidable.

Le domaine Barmès-Buecher est noté 3*/4 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). Le domaine est conduit en biodynamie depuis 1998. Le domaine compte 7 terroirs, dont 3 Grands Crus. Il s'étend sur près de 17 hectares de vignes, sur des lieux-dits et des Grands Crus. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Barmès-Buecher (Alsace)

Le vin

Le vignoble du Rosenberg est situé à Wettolsheim sur un coteau aux caractéristiques géologiques diverses et aux sols argilo-calcaires et gréseux. Les parcelles de vignes sont principalement exposées à l'est et au nord et plantées sur des sols riches où la vigne s'épanouit. Le vin produit ici est mûr, rond et élégant. Ses caractéristiques particulières s'amélioreront avec le vieillissement en bouteille.

Salivant à souhait, ample et extraverti, le superbe Sylvaner se livre dans tout l'éclat de ses saveurs radieuses. Rayonnant, c'est un sommet du cépage ! (RVF, millésime 2019, noté 93/100)

La presse spécialisée en parle

Situé à 5 km au sud-ouest de Colmar, le domaine Barmès-Buecher est conduit en biodynamie depuis 1998. Le domaine compte 7 terroirs, dont 3 Grands Crus. Il s'étend sur près de 17 hectares de vignes, sur des lieux-dits et des Grands Crus. Le domaine Barmès-Buecher privilégie la vinification par gravité, les levures indigènes et suit le calendrier lunaire aussi à la cave. Les fermentations s'effectuent sur lies et sont particulièrement longues puisqu'elles peuvent aller jusqu'à 18 mois.

Maxime Barmès, épaulé au domaine par sa mère Geneviève et sa sœur Sophie, confirme et poursuit le travail mis en place depuis près de trente ans pour maintenir la qualité des vins au plus haut niveau. Un travail rigoureux à la vigne, en biodynamie, et un bon suivi en cave font de ce domaine l'un des plus sérieux de la région. De nouveaux espaces d'accueil ont vu le jour en 2022. Les derniers millésimes sont exemplaires : quel que soit le cépage, les vins ont gagné en précision et les grands crus relèvent du cercle restreint des grands vins, avec une tenue exceptionnelle à l'air, capables de se bonifier sur plusieurs jours. Dans un style franc et spontané, les vins du domaine sont d'une qualité formidable.

Les vins : carrrure, fraîcheur et bulle très fine dans l'irréprochable crémant, plein de caractère et délicieux dans ses saveurs de petits fruits blanc et rouge. Nez de verveine et de rose dans Mue, superbe vin de macération élancé à la chair moelleuse mais sèche, très floral et savoureux, au caractère naturellement élégant. Le pinot blanc Sand est une superbe réussite, vin sans fard qui déborde d'éclat frais et se prolonge avec une trame fine et très sapide. Granitique et froid, le riesling du Clos Sand se montre traçant, ciselé et cristallin, avec une chair en apesanteur. Épaulé, dynamique, le riesling Rosenberg présente plus de maturité et de richesse aromatique, et Hengst déborde d'une mâche saline et désaltérante, qui allège sa matière imposante et prolonge d'amers stimulants sa finale. Plus épicé, Steingrubler se montre fuselé et très vibrant, et évoque les écorces d'agrumes. Profil droit et ferme, riche en extrait sec dans le très épuré pinot gris Rosenberg. La vigueur du terroir du Steingrubler profile le gewurztraminer et tempère son exubérance aromatique : sa vivacité acidulée et ses saveurs de raisin et de coing frais dessinent une bouche tendre mais tonique, qui explose en finale en un souffle frais. Beaucoup de fraîcheur dans le pinot noir, à la texture affinée et plein de vitalité, dont les saveurs acidulées et croquantes s'appuient sur de fins tanins poudrés. (RVF, l'excellence du vignoble français, noté 3*/4)

Caractéristiques

- **note RVF :** 93/100
- **Cépage :** 100% riesling
- **Terroir :** Argilo calcaire gréseux, exposition Nord Est, pente moyenne
- **Vignoble :** Âge moyen des vignes 51 années, densité plantation 5000 pieds/ha.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Fermentation en levures indigènes, élevage sur lies totales pendant 12 mois en vieux foudre.
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2032
- **Alcool :** 13,0% vol., acidité 6,82 g/l, sucre inférieur à 1,0 g/l
- **Service :** 11 à 13°C