walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

RIEFFEL - ZOTZENBERG 2021 - sylvaner grand cru

75 cl Blanc Alsace AOC Sylvaner grand cru Sotzenberg Grand cru



La note by Christian Walter **94/100**

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

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.

Caractéristiques

- **Cépage :** 100% sylvaner
- **Classification :** Grand cru
- **Terroir :** Sol argilo-calcaire et marnes, exposition Sud en forte pente, situé sur la commune de Mittelbergheim
- **Vignoble :** Vignes plantées entre 1972 et 1998, 4500 pieds à l'hectare
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Vendanges manuelles en caissettes. Fermentation en barriques anciennes. Fermentation malolactique 100 %.
- **Elevage :** Elevage sur lies en barriques anciennes pendant au moins 1 ans (durée en fonction des millésimes).
- **Millésime :** 2021
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2036
- **Alcool :** 12,5% vol.
- **Service :** 10 à 12°C