walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

RIEFFEL - MR PINK 2023 - Crémant rosé Extra-Brut

75 cl Rosé effervescent Alsace AOC Crémant d'Alsace rosé



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

Caractéristiques

- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Terroir :** Terroir argilo-calcaire, Parcelle Baumgarten (Mittelbergheim)
- **Vignoble :** Années de plantation entre 1971 et 2012

- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Vendanges manuelles. Pressurage lent (10 heures). Fermentation en cuve inox.
- **Elevage :** Elevage sur lies en cuve inox pendant un an puis vieillissement sur lattes. Non dosé au dégorgement.
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2030
- **Alcool :** 12,5% vol.
- **Service :** 8° à 9°C