

Domaine WEINBACH, sylvaner VV 2023

75 cl Blanc Alsace AOC sylvaner



La note by Christian Walter

93/100

Weinbach (Alsace)

Le vin

Nez floral sur des notes finement minérales. Un vin vif, juteux et rafraîchissant offrant une finale saline et persistante.

Nuancé, délicat, le Sylvaner atteint un sommet en 2021, qui se déploie en bouche tel un torrent d'eau fraîche infusé de menthe poivrée, remarquable de persistance. (RVF, millésime 2021, noté 93/100)

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 lancinant 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 lancinantes 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

- **note RVF** : 93/100
- **Cépage** : 100% sylvaner
- **Terroir** : Clos des Capucins : terroir de graves, sablo-limoneux sur assise de galets. Terroir plat à l'entrée de la vallée, il est bien protégé des vents par les collines environnantes.
- **Vignoble** : Vignes de 70 ans, taille courte pour préserver des faibles rendements. Récolte manuelle à maturité optimale pour intensifier l'expression aromatique et la structure des vins.
- **Viticulture** : Certifié biologique Ecocert & biodynamie Demeter
- **Vinification** : Pressurage doux et lent en grappes entières, en pressoirs pneumatiques, fermentation par levures indigènes en vieux foudres en chêne.
- **Elevage** : 10 mois en vieux foudres de chêne
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2031
- **Alcool** : 12,5% vol / Sucres résiduels 0,3g/l / Acidité totale 5,8g/l, pH 3,3
- **Service** : 11 à 13°C
- **Accord mets-vins** : Idéal à l'apéritif, sur des salades et des hors d'oeuvres. Compagnon idéal des huîtres, de la choucroute et du poisson blanc avec une sauce légère aux agrumes.
- **Coup de coeur** : Oui