

## Domaine WEINBACH, pinot gris grand cru FURSTETUM 2023

75 cl

Blanc

Alsace

AOC Pinot Gris Grand Cru Furstentum

Grand cru



### La note by Christian Walter **96+/100**

## Weinbach (Alsace)

### Le vin

Nez sur les fruits jaunes et les fruits à noyaux, légèrement toasté. Offre une bouche ferme et puissante, avec une finale longue et saline portée par une acidité mûre et enrobée.

### 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 libre 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 :** 60% pinot gris, 20% pinot blanc, 20% auxerrois
- **Classification :** Grand cru
- **Terroir :** Grand Cru Furstenberg : sol marno-calcaire orienté au Sud-est et assez pentu, il favorise l'exposition au soleil et produit des vins puissants avec une belle acidité et de grande complexité aromatique.
- **Vignoble :** Parcelles acquises en 2019, agriculture biologique et biodynamique. Taille courte pour préserver des faibles rendements.
- **Viticulture :** Certifié biologique Ecocert & biodynamie Demeter
- **Vinification :** Co-fermentation des trois cépages en levure indigènes et élevage d'un peu plus d'1 an sur lies totales, en fûts de 500 et 228 litres avec une très faible proportion de bois neuf (inférieur à 20%).
- **Elevage :** 14 mois en pièces et demi-muids
- **Millésime :** 2023
- **Période de consommation :** à boire entre 2026 et 2038
- **Alcool :** 13,5% vol / Sucres résiduels 2,0g/l / Acidité totale 4,50g/l, pH 3,0
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins :** Se marie très bien sur des entrées à base de légumes grillés, sur des poissons gras, des sushis. Sera également un bon compagnon sur des viandes blanches et des volailles mijotées, des ris de veau ou un risotto aux champignons.