walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Mélanie PFISTER - HÜT 2024 - pinot noir

75 cl Rouge Alsace AOC Alsace Pinot Noir



la note by Christian Walter 94/100

Le Domaine Mélanie Pfister est un domaine viticole familial situé à Dahlenheim, en Alsace, à une vingtaine de kilomètres à l'ouest de Strasbourg. Mélanie Pfister a repris le domaine familial en 2008, après des études d'ingénieure agronome et d'œnologue. Elle a également acquis de l'expérience dans de grands domaines viticoles, notamment à Bordeaux et en Bourgogne. Son parcours lui a permis d'apporter une vision moderne au domaine tout en conservant l'héritage familial.

Le domaine possède environ 10 hectares de vignes, répartis sur une quarantaine de parcelles. Les vignes sont principalement implantées sur des terroirs calcaires et marneux, caractéristiques de cette partie du vignoble alsacien. Le domaine exploite plusieurs cépages alsaciens, notamment le riesling, le pinot gris, le pinot noir, le gewurztraminer et le muscat. Une partie importante du vignoble se trouve également sur le Grand Cru Engelberg, un terroir réputé de Dahlenheim.

La philosophie de Mélanie Pfister repose sur la production de « vins de gastronomie », c'est-à-dire des vins conçus pour accompagner aussi bien la cuisine familiale que les grandes tables. Elle recherche des vins secs, précis, élégants et capables d'exprimer leur terroir. Le domaine Mélanie Pfister est noté 2* à la RVF (RVF, domaines bâtis sur des terroirs fabuleux, incontournables par leur régularité et la qualité de leur production, noté 2*). Le domaine est certifié bio en 2021 et désormais en biodynamie. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Mélanie Pfister (Alsace)

Le vin

Hüt est une parcelle caillouteuse, située juste à côté du Grand Cru Engelberg, exposée au Sud. Les petites grappes mûrissent de façon complète, et bénéficient d'une vinification longue et douce. Vin plein et suave, il supporte aisément un bel élevage en fûts. Les arômes floraux et de fruits rouges sont soulignés par une fine acidité, ainsi que des tanins fondus. 2024 a sévèrement touché les parcelles de Pinot Noir, cépage particulièrement sensible au mildiou. Les rendements ont été faibles, pour des vins qui se révèlent très fins et délicats.

Hüt s'illustre par sa mâche assez gourmande. La sincérité de son fruit parfumé en fait un rouge volubile,

précoce mais étoffé, d'excellente facture. (RVF, millésime 2024, noté 93/100)

Finement fumé, très précis, le nez du pinot noir Hüt exprime un fruit très pur et juste. Éclatant et salin, ce vin hautement dynamique présente un équilibre irréprochable et une allonge juteuse, radieuse, délicieusement acidulée. (RVF, millésime 2019, noté 94/100)

La presse spécialisée en parle

Arrivée à la tête du domaine en 2008, Mélanie représente la huitième génération de la famille Pfister. Située à quelques kilomètres de Strasbourg, cette maison offre une gamme d'un très bon niveau, avec beaucoup de pureté, et donne l'occasion de découvrir l'Engelberg, grand cru signifiant "le coteau des anges". Également à l'initiative des Divines d'Alsace, Mélanie confirme la régularité et la montée en puissance du domaine, certifié bio en 2021 et désormais en biodynamie.

Les vins : plein d'allant, le crémant est excellent, ciselé, fort de sa finesse de bulle à la fraîcheur savoureuse. Notes d'acacia et de menthe fraîche dans Paar, qui assemble pinot blanc et auxerrois en une chair sobre et très digeste. Les pinots gris se distinguent : Furd large et frais, sec et caressant, et Silb plus élégant, persistant et nuancé. Rectitude et tension calcaire dans le riesling Berg, au profil fuselé et bien tonique. Éclat lumineux dans l'Engelberg, très expressif dans la définition précise de saveurs de fruits blancs et de bergamote, soulignées d'une délicate trame saline. En rouge, Weg est juteux, dominé par sa fraîcheur juvénile, et Rahn doit se départir de son austérité : ses tanins friands accompagnent un fruit cendré en une belle allonge. Hüt s'illustre par sa mâche gourmande : la sincérité de son fruit parfumé en fait un rouge volubile, précoce mais étoffé. (RVF, domaines bâtis sur des terroirs fabuleux, incontournables par leur régularité et la qualité de leur production, noté 2*)

Caractéristiques

- **note RVF :** 93/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Terroir :** Parcelle issue du lieu-dit Huette "la cabane", qu’on prononce "hüt" en alsacien. Versant sud du Scharrach, tout à côté du grand cru Engelberg.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Récolte manuelle le 24 septembre 2024, remontages et pigeages, pendant une cuvaison totale de 18 jours
- **Elevage :** Fermentation malolactique et élevage en fûts de chêne non neufs (1 à 3 vins) pendant 15 mois, avant mise en masse et mise en bouteilles en mars 2026.
- **Millésime :** 2024
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2032
- **Alcool :** 12,7% vol.
- **Service :** 15 à 16°C