

Mélanie PFISTER - Crémant extra-brut BREIT

75 cl Blanc effervescent Alsace AOC Crémant d'Alsace



la note by Christian Walter

93/100

Mélanie Pfister (Alsace)

Le vin

Les cépages entrant dans la composition de Breit contribuent chacun au très bel équilibre du vin : les Pinot Blanc et Auxerrois apportent fruité et chair, et le Chardonnay la finesse. Avec plus de 24 mois d'élevage sur lattes, le vin acquiert des arômes briochés typiques de l'autolyse des levures, tout en restant fruité, frais, et de belle structure. La finesse de la bulle et la tenue de mousse témoignent elles aussi d'une fermentation douce en bouteille et d'un élevage long sur lies. Le faible dosage, possible grâce à la maturité des raisins et un élevage long, ne fait que renforcer la vinosité de ce vin. Ce Crémant constitue le vin de fête par excellence. Il saura aussi accompagner le repas, de l'apéritif aux fromages.

Excellent crémant Breit, blanc de blancs extra-brut digeste et précis, qui allie légèreté et finesse. (RVF, noté 93/100)

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** : 60% chardonnay, 20% pinot blanc, 20% auxerrois
- **Terroir** : Coteau pentu, marno-calcaire, où poussent les trois cépages composant ce vin. (Breit vient du lieu-dit Hangenbreite : la pente large)
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Récolte manuelle, pressurage en raisins entiers. Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées, puis élevage sur lies fines jusqu'au tirage.
- **Elevage** : Deuxième fermentation en bouteilles (méthode traditionnelle), suivie d'un élevage de plus de 24 mois sur lattes.
- **Millésime** : non millésimé
- **Consommation** : à boire entre 2027 et 2032
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 10 à 12°C