

Mélanie PFISTER - PAAR 2024 - pinot blanc

75 cl Blanc Alsace AOC Alsace



la note by Christian Walter

92/100

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

Issu de vignes de plus de 45 ans, Paar est un vin de belle facture, avec une profondeur et une minéralité peu communes pour ce type de vins. Il développe des arômes de fleurs blanches et de fruits à noyau. Le volume apporté par l'Auxerrois est balancé par l'acidité mûre du Pinot Blanc. L'équilibre frais et sec se prolonge avec une finale de belle longueur. Ce vin présente ainsi les atouts d'un vin de gastronomie. Sa polyvalence fait qu'il accompagnera aussi bien des buffets variés que les fruits de mer. Le potentiel de garde de ce vin est de 5 à 7 ans.

Notes d'acacia et de menthe fraîche dans Paar, qui assemble pinot blanc et auxerrois en une chair sobre

et très digeste. (RVF, millésime 2024, noté 92/100)

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** : 92/100
- **Cépage** : 50% pinot blanc, 50% auxerrois
- **Terroir** : Assemblage de deux cépages, Pinot Blanc et Auxerrois. Cet assemblage est très commun en Alsace. Au domaine, c'est le pinot blanc qui domine.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Récolte manuelle les 19 et 21 septembre 2024
- **Élevage** : Fermentation de chacun des cépages en cuves inox thermorégulées, puis élevage long sur lies fines avant assemblage et embouteillage, en été 2025.
- **Millésime** : 2024
- **Consommation** : à boire entre 2026 et 2030
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 10 à 12°C