walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Mélanie PFISTER - ENGELBERG 2023 - riesling grand cru

75 cl Blanc Alsace AOC Riesling Grand Cru d'Alsace Grand cru



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

Les vins issus de ce millésime montrent éclat, fraîcheur et précision. Berg présente un nez ouvert, avec des notes florales et citronnées. On retrouve ces arômes en bouche, autour d'une tension structurante et d'un grain calcaire typique de ce terroir. Vin de gastronomie par excellence, ce vin présente un excellent potentiel de garde. Après 7 à 10 ans, le vin exprimera toute la complexité du lieu, conjuguant finesse minérale et éclat du cépage.

Excellent riesling Berg, salivant et acidulé, doté d'une fine texture calcaire très savoureuse. (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 :** 94/100
- **Cépage :** 100% riesling
- **Classification :** Grand cru
- **Terroir :** Sol argilo-calcaire caillouteux peu épais, sur un socle de calcaire oolithique du Jurassique moyen, orienté Sud.
- **Vignoble :** Engelberg : la montagne des anges. C’est un terroir classé Grand Cru, dont la qualité des vins qu’on y produit est reconnue dès le 9ème siècle.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Récolte manuelle le 16 octobre 2024
- **Elevage :** Fermentation en cuve inox thermorégulée, puis élevage de 15 mois sur lies fines jusqu’à l’embouteillage en décembre 2025
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2030 et 2040
- **Alcool :** 12,5% vol.
- **Service :** 10 à 12°C
- **Coup de coeur :** Oui