

Domaine WEINBACH, riesling grand cru SCHLOSSBERG SAINTE CATHERINE 2021 magnum

150 cl magnum Blanc Alsace AOC Riesling Schlossberg Grand cru



La note by Christian Walter **96-98/100**

Weinbach (Alsace)

Le vin

Grand Cru Schlossberg. Bénéficiant de conditions naturelles exceptionnelles - une roche granitique aux sols sableux peu profonds, une orientation sud et une pente forte assurant un ensoleillement optimal - le Schlossberg fut le premier terroir d'Alsace classé en Grand Cru. Ce terroir confère au Riesling finesse et élégance alliées à un fruité très pur. Le Riesling Grand Cru Schlossberg Cuvée Sainte Catherine est issu de vieilles vignes de 65 ans situées à mi-coteau. Cette situation est idéale, protégée à la fois de la sécheresse et d'un excès d'alimentation hydrique. Raisins de très belle maturité, augmentée par la présence de Botrytis.

Elégant et équilibré, ce riesling révèle des arômes floraux très délicats avec une minéralité presque saline. Tout en étant souple, son acidité fine laisse place à une finale persistante et fraîche. Un vin qui se montre riche et complexe, dont l'élégance se prête idéalement à l'accord gastronomique.

Riche en extrait sec, enrobé d'un léger moelleux de texture qui encadre son inflexible trame puisée dans la roche granitique, ce vin d'orfèvre allie une magistrale puissance à une finesse exquise, en un final virtuose qui ne veut pas vous lâcher. (RVF, millésime 2020, noté 97/100)

Un peu plus riche que l'autre Schlossberg, toujours, mais ce supplément de matière lui permettra de vieillir plus longtemps encore. (Bettane & Desseave, millésime 2020, noté 96/100)

Le Grand cru Schlossberg nous offre un riesling pur, aux notes d'agrumes d'une structure cristalline et intense. La Cuvée Sainte-Catherine rassemble les vignes de plus de 65 ans en milieu de coteau : ayant gagné en densité et complexité, il fait partie des grands blancs secs de la région et laisse une impression

saline assez incroyable. (RVF, millésime 2017, noté 99/100)

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 lancinant 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 livre de lancinantes 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

- **note Bettane** : 96/100
- **note RVF** : 97/100
- **Cépage** : 100% riesling
- **Classification** : Grand cru
- **Terroir** : Sélection de parcelles de très vieilles vignes situées âgées de 65 années et situées à mi coteau du Grand Cru Schlossberg. Exposition idéale car protégée à la fois de la sécheresse et d'un excès d'alimentation hydrique.
- **Vignoble** : Taille courte pour préserver des faibles rendements. Récolte manuelle à maturité optimale pour intensifier l'expression aromatique et la structure des vins.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Raisins de superbe maturité enrichie par la présence de botrytis. Très faibles rendements. Pressurage doux et lent en grappes entières en pressoirs pneumatiques, fermentation par levures indigènes en vieux foudres de chêne.

- **Elevage** : 14 mois en vieux foudres de chêne
- **Millésime** : 2021
- **Période de consommation** : à boire entre 2027 et 2042
- **Alcool** : 14,2% vol., sucres résiduels 6,00grs/l
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Superbe sur les poissons grillés ou en sauce légèrement acidulée, les fruits de mer, les viandes blanches et les volailles.