Domaine WEINBACH, gewürztraminer Grand Cru "FURSTENTUM" 2020

75cl Blanc Alsace AOC Furstentum Grand Cru

La note by Christian Walter

96+/100

2021 : les rendements sur le millésime ont été de 24 hl/ha, mais cela couvre une réalité très disparate allant de 8 hl/ha sur les pinot noirs calcaires (Altenbourg, Furstentum) à plus de 30 hl/ha sur les arènes granitiques des Bonnes Terres (Cuvée Colette). La maturité était toutefois finalement au rendez-vous grâce au retour du soleil en Août et Septembre, le peu de raisin restant montre donc une belle structure, les températures plutôt fraîches garantissant des acidités comme nous n'en avions plus vues depuis plusieurs années (et pour lesquelles la transformation malo-lactique sera bienvenue). Raisins mûrs, minuscules rendements et belles acidités, ce rescapé du déluge a tout pour être un grand millésime de garde. Pour l'heure une grande partie des vins fermentent encore ou sont en élevage sur lies, mais les jus que nous goûtons sont déjà impressionnants de profondeur et d'équilibre.

Le Clos des Capucins fait partie de ces endroits magiques, insaisissables et hors du temps. Il est rare de trouver un endroit 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. Le muscat est également l'un des mieux définis de toute l'Alsace. Le gewurztraminer trouve ses terroirs de prédilection aux alentours. (RVF, l'excellence du vignoble français, noté 3*/3)

Le domaine Weinbach est noté 5*/5 au guide Bettane (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité) et 3*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). En 1998, le domaine Weinbach a commencé à pratiquer la biodynamie, depuis le millésime 2005, l'ensemble des vignobles (28 hectares) est travaillé en biodynamie. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Weinbach

Le Domaine est acquis en 1898 par les frères Faller qui le transmettent à leur fils et neveu Théo. Grande figure du vignoble alsacien et ardent promoteur de sa reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée, Théo Faller oeuvre pour la qualité des vins d'Alsace et la mise en valeur de leurs incomparables terroirs et cépages. Amoureux de sa propriété, il la développe, l'agrandit et l'embellit. Depuis 2016, Catherine Faller dirige le Domaine avec ses fils Eddy et Théo. Au pied de la majestueuse colline du Schlossberg, le Domaine Weinbach, fut édifié en 1612 par les moines Capucins.

Le Schlossberg est un terroir d'exception pour le Riesling auquel il confère une expression fruitée très pure, une race et une finesse remarquables. Lieu-dit très réputé, sa qualité est reconnue dès le XVe siècle. C'est le premier terroir d'Alsace classé Grand Cru par le décret de 1975. A partir de 1928, les viticulteurs de Kaysersberg et Kientzheim avaient consigné toutes les contraintes de production naturelles de ce cru dans une convention écrite, unanimement respectée, qui a été depuis lors consacrée par les décrets de reconnaissance des grands crus.

Sur une roche mère granitique (migmatites), les sols sont sableux, riches en éléments minéraux, de faible profondeur en haut de coteau (400 m d'altitude), plus profonds en bas (230 m). La richesse et la diversité des minéraux rencontrés (potassium, magnésium, fluor, phosphore) déterminent la finesse et la multiplicité des arômes de ses vins. Avec ses fortes pentes exposées plein sud, le Schlossberg nécessite une culture en terrasses. Les cuvées Schlossberg, vives et élégantes, proviennent de la partie haute du coteau, aux sols peu profonds. Les Cuvée Sainte Catherine naissent dans sa partie basse, donnant des vins plus amples, plus gras. Le Riesling Schlossberg Cuvée Sainte Catherine et « L'Inédit ! », issus de vignes de 60 ans situées à mi-coteau, illustrent toute la splendeur de ce terroir.

Les vins du Domaine Weinbach bénéficient des certifications Ecocert (biologie) et Demeter (biodynamie). La mise en application de la biodynamie, qui rend les raisins plus complexes mais aussi plus sensibles, doit être adaptée avec précision aux différents terroirs et à la météorologie de l'année. Il ne fait aucun doute que la biodynamie apporte une autre dimension à la culture de la vigne.

Le vin

Grand Cru Furstentum. C'est le calcaire qui forme l'assise des sols, mêlé de marnes et de grès. La marne apporte puissance et charpente, le grès apporte élégance, nervosité et complexité. Ce terroir permet aux Gewurztraminer d'atteindre de très belles maturités et leur confère force et expression, puissance aromatique et structure généreuse ainsi qu'un superbe équilibre. Un nez complexe sur des notes de chèvrefeuille, coing et noix de muscade. Une expression aromatique révélant la douceur de l'orange confite et de la rose et le piquant de l'anis vert, escortée par une attaque voluptueuse. Une finale qui allie densité et pureté, soutenue par une sensation de fraîcheur et une légère salinité.

Le domaine produit des gewurztraminers de haut vol. Fürstentum impose sa classe et maîtrise l'exubérance de ce cépage. Un vin pulpeux, moelleux, d'un exotisme modéré, à la finale très gourmande. (RVF, millésime 2017, noté 96/100)

The 2017 Alsace Grand Cru Furstentum Gewurztraminer is very pure and fresh, with orange blossom aromas on the nose. Rich, lush and intense on the palate, this is a sweet, very elegant and refined Gewurtz with a long, intense, highly refined finish. (Guide Parker, millésime 2017, noté 95/100)

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 guide Parker :** 95/100
- **note RVF :** 96/100
- **Cépage :** 100% gewürztraminer
- **Appellation principale :** AOC Gewurztraminer Grand Cru
- **Terroir :** Grand Cru Furstentum. C'est le calcaire qui forme l'assise des sols, mêlé de marnes et de grès. La marne apporte puissance et charpente, le grès apporte élégance, nervosité et complexité.
- **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 :** Pressurage pneumatique en douceur en raisins entiers, débourbage statique, fermentation par levures indigènes en vieux foudres en chêne, élevage et maturation dans ces mêmes foudres.
- **Elevage :** 10 mois en vieux foudres de chêne
- **Millésime :** 2020
- **Période de consommation :** à boire entre 2023 et 2040
- **Alcool :** 13,6% vol., sucres résiduels 32,40 grs/l
- **Service :** 11 à 13°C

- **Accord mets-vins :** Superbe pour lui-même, il accompagne aussi avec bonheur le foie gras, les viandes riches et goûteuses telles que l'oie, et les fromages (Munster, pâtes persillées, époisses, maroilles, reblochon).