

ALSACE 2023

« MEL – 4 CEPAGES NOBLES »

Melanie Pfister



Situation : A l'issue de ses études d'ingénieure agronome et d'œnologue, Mélanie Pfister a repris en 2008 le domaine tenu par sa famille depuis 1780. Situé à Dahlenheim près de Strasbourg, le domaine incarne avec panache la nouvelle vague de vignerons du Bas-Rhin qui émerge dans le paysage alsacien ces dernières années. En effet, ces terroirs sont désormais sous les feux de la rampe. « Les clients recherchent des vins secs, spécialité de ce secteur », explique Mélanie Pfister. À l'exception de quelques vendanges tardives en 2017, le domaine n'a élaboré aucun vin moelleux depuis 2007. Les 10 ha du domaine se répartissent en une quarantaine de parcelles plantées. Passée en quelques années des méthodes biologiques à la biodynamie, Mélanie Pfister communique à ses vins une énergie et une finesse enthousiasmantes.

Encépagement : Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer et Muscat

Terroir : Calcaire

Température de Service : 10°C

Potentiel de Garde : 2025 - 2030

Sucrosité : 1g/L - Vin sec

Observations : La cuvée « Mel – 4 cépages nobles » de Mélanie est un vin blanc sec, léger et nerveux. Cet assemblage de Riesling, Muscat, Pinot Gris et Gewurztraminer offre une robe lumineuse et éclatante, avec un nez frais et fruité, où se mêlent des arômes d'agrumes, de fruits tropicaux et une pointe florale. En bouche, il est équilibré, avec une belle vivacité et une structure nerveuse, conférant au vin une belle tension et une grande fraîcheur.

Quelques accords : Rillettes de thon, Sauté de volaille au curry, Fromage de brebis affiné...

