

RIESLING « BERG » 2022

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 de riesling (30 % des surfaces), pinot gris (20 %), pinot noir (10 %), complétés par le pinot blanc et l'auxerrois, du chardonnay, du gewurztraminer et du muscat. Passée en quelques années des méthodes biologiques à la biodynamie, Mélanie Pfister communique à ses vins une énergie et une finesse enthousiasmantes.

Encépagement : 100% Riesling

Terroir : Calcaire. Lieux-dits « Auf dem Berg » et « Silberberg »

Température de Service : 10°C

Potentiel de Garde : 2024-2026

Sucrosité : 1g/L - Vin sec

Observations : Les températures plus fraîches et le sol pauvre et calcaire donnent à cette cuvée sa signature : celle d'un Riesling extrêmement élancé, raffiné, porté par une tension et une minéralité intenses. Dès le premier nez, le vin vous imprègne de sa sophistication et de son élégance altièrre. Le sol s'exprime sur des notes fumées de silex frotté laissant peu à peu la place à une dimension épicée sur le poivre blanc. La bouche est en parfaite cohérence avec le nez : on retrouve cette énergie incisive transmise par le sol, cette extraordinaire sensation de limpidité cristallin qui « verticalise » le vin. Un très grand Riesling sec !



Quelques accords : bar en croûte de sel, Saint-Jacques, Choucroute de la mer...