

RIESLING GRAND CRU « ENGELBERG » 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. Passée en quelques années des méthodes biologiques à la biodynamie, Mélanie Pfister communique à ses vins une énergie et une finesse enthousiasmantes.

Encépagement : Riesling 100%

Terroir : Argilo-calcaire, caillouteux

Température de Service : 10°C

Potentiel de Garde : 2025 - 2040

Observations : Ce Grand cru Engelberg es un excellent nectar aux notes miellées et citronnées d'une pureté cristalline et d'une personnalité totalement minérale. Il dévoile des arômes de pêche blanche, d'ananas frais et de fleurs d'agrumes. Concentré en bouche, il réserve une finale très longue, élégante et crayeuse. Ce Riesling Grand Cru à un très grand potentiel de garde.

Quelques accords : Turbot en croûte de sel, Plateau de fruits de mer, Carpaccio de Daurade, Tartare de Thon rouge aux saveurs asiatique...

