



DOMAINE BARMÈS-BUECHER

Riesling Rosenberg 2024

Caractéristiques

<i>Appellation :</i>	AOC Alsace
<i>Encépagement :</i>	100 % Riesling
<i>Age moyen des vignes :</i>	48 ans
<i>Surface :</i>	0.97 ha
<i>Sous-sol :</i>	Argilo-calcaire gréseux
<i>Situation :</i>	Est – Nord Est, pente moyenne
<i>Vendanges :</i>	Manuelles
<i>Rendement moyen :</i>	58 hl/ha
<i>Densité de plantation :</i>	5000 pieds/ha
<i>Production moyenne :</i>	6 721 bouteilles+ 182 Magnums
<i>Vinification :</i>	Fermentation avec les levures indigènes. Elevage pendant 10 mois sur lies totales en foudre.
<i>Vinificateur :</i>	Maxime Barmès
<i>Propriétaire :</i>	Famille Barmès Buecher
<i>Date de vendanges :</i>	1 octobre 2024
<i>Mise en bouteilles :</i>	Aout 2025
<i>Acidité :</i>	7.27 g/l
<i>Sucre :</i>	0,8 g/l
<i>Alcool :</i>	12°



Rosenberg – Montagne de roses

Notre lieu-dit Rosenberg, est un coteau à géologie variée, à dominante argilo-calcaire gréseuse. Nous y produisons des vins de belle maturité, gras, élégants, à personnalité marquée, qui se bonifient avec l'âge.



DOMAINE BARMÈS-BUECHER



LE ROSENBERG

Nous initions ce 18 juillet 2023 une visite plusieurs fois reportée, la chaleur de ces derniers jours nous ayant dissuadés à une échappée.

Quelque peu hésitante en gravissant les premiers mètres du bas de côteau du Rosenberg, la 2 CV de Maxime s'est ensuite affranchie de tous les obstacles de ce paysage admirablement varié du Rosenberg. Notre premier arrêt, en bas de cette vaste colline, invite à la contemplation. On se sent attendus par un ami qui aurait apprêté les lieux comme un cocon.

En parcourant du regard le haut des rameaux ligneux, on aperçoit les 5 châteaux fièrement dressés, qui surplombent une végétation où cohabitent les vignes alignées, les tapis végétaux et les haies plantées sur des terres chamarrées, tant la diversité des sols est impressionnante à quelques pas de distance.

Nous poursuivons notre chemin en parcourant la colline de bas en haut au fil des parcelles. Au gré de nos échanges sur le terroir du Rosenberg, se dessine l'image d'un parent, dont le soutien et le dévouement demeure inaltérable et sur lequel on est certain de pouvoir compter. Les parcelles du Rosenberg symbolisent la création du Domaine, l'union des familles Barmès et Buecher avec le mariage de François et Geneviève, qui ont tissé une fresque sur cette colline en réunissant les vignes plantées par les anciens. Paradoxalement, ce Terroir qui représente une contrée de bienveillance, n'est pas un lieu de visite régulier pour Maxime, qui lui accorde une totale confiance et dont la loyauté se confirme tout au long de l'élevage des vins.

Les genoux à terre, nous grattons à peine le sol pour découvrir son impressionnante variété géologique et sa capacité à retenir l'humidité malgré les fortes chaleurs de ces derniers jours. Maxime m'explique que les sols du Rosenberg sont faciles à travailler, altruistes et très nuancés, à l'image des vins qu'ils produisent, complexes, généreux, avec une remarquable tension et de beaux amers.

Après deux bonnes heures à fouler le sol du Rosenberg, nous retournons au Domaine. Il n'est plus nécessaire de parler car tout a été ressenti. Nous prenons congé d'un parent réconfortant, qui donne son essentiel pour soutenir, prêter main-forte et assurer de sa fidélité.