

Riesling Grand Cru Steingrubler 2023

Caractéristiques

<i>Appellation :</i>	AOC Alsace Grand Cru Steingrubler
<i>Encépagement :</i>	100 % Riesling
<i>Age moyen des vignes :</i>	25 ans en moyenne
<i>Surface :</i>	0.56 ha
<i>Sous sol :</i>	Argilo-marno-calcaire de l'oligocène et arènes granitiques à deux micas
<i>Situation :</i>	Sud-Est, pente moyenne à forte
<i>Vendanges :</i>	Manuelles
<i>Rendement moyen :</i>	45 hl/ha
<i>Densité de plantation:</i>	7200 pieds/ha
<i>Production moyenne :</i>	1835 bouteilles + 36 Magnums
<i>Vinification :</i>	Fermentation avec les levures indigènes. Elevage sur lies totales durant 10 mois en demi-muid et en fûts.
<i>Date de vendanges :</i>	27 et 28 septembre 2023
<i>Mise en bouteilles :</i>	Aout 2024
<i>Vinificateur :</i>	Maxime Barmès
<i>Propriétaire :</i>	Famille Barmès Buecher
<i>Acidité :</i>	7.88g/l
<i>Sucre :</i>	3.3 g/l
<i>Alcool :</i>	13 °



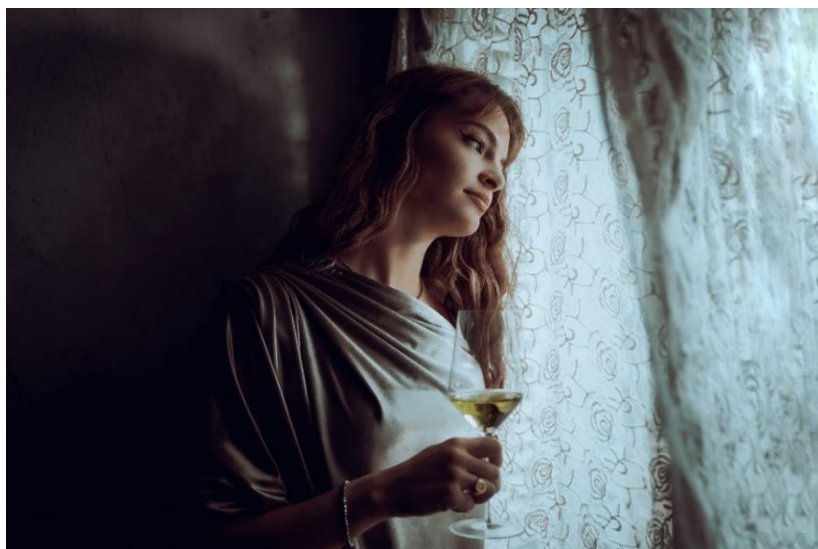
« Des arômes dominants de papaye et de pamplemousse mûr, mais le tout est vif et exaltant. Extrêmement concentré et énergique, avec une certaine richesse en milieu de bouche, mais pas un gramme de gras en trop. Une immense minéralité qui vous envahit dans une finale extrêmement longue et raffinée. » **Stuart Pigott pour James Suckling**

« De belles notes expressives d'écorce d'orange et de mandarine sont rehaussées par des touches plus vives et plus aromatiques de pomelo et d'orange de Séville. La bouche poursuit dans cette veine citrique sur un corps svelte mais crémeux. Cela se poursuit avec sa fraîcheur, sa saveur, son insistance aromatique et son dynamisme. » **Anne Krebiehl pour Vinous**



DOMAINE BARMÈS-BUECHER

GRANDS VINS D'ALSACE EN BIODYNAMIE



GRAND CRU STEINGRUBLER

EN BALLADE AVEC MAXIME

Il est 16h environ, le soleil étire ses derniers rayons derrière les trois châteaux et la forêt environnante. L'automne est bien installé et au cours de la semaine, le vignoble a perdu une bonne partie de son feuillage.

Je prends le temps de grappiller quelques grains de Gewurztraminer, des raisins certainement oubliés ou cachés par un feuillage plus dense pendant la vendange. Je m'assieds, dans notre parcelle de Gewurztraminer Grand Cru Steingrubler de Wettolsheim. Le ciel est bleu et il fait bon.

Je remonte la rangée pour aller voir notre vieux pommier. En secouant une branche une pomme est tombée. C'est la dernière de l'arbre que j'ai eu le privilège de croquer. Cette pomme verte de petite taille était succulente : acidulée et croquante, comme je les aime. C'est amusant, elle me fait un peu penser aux vins issus de cette parcelle. Un Gewurztraminer croquant, de structure acidulée et saline.

Quand j'observe mon pommier au loin et cette forêt revêtue de magnifiques couleurs automnales, je crois vraiment en l'influence de cette nature sauvage sur le vin.

La couleur de la terre dans le Grand Cru Steingrubler est fascinante et complexe. Elle a d'ailleurs été fraîchement retournée par la charrue. En la regardant de plus près, on observe une palette de couleurs beige (le calcaire), de blanc (le quartz), de rouge bordeaux (le grès). Le caillou le plus fascinant ici est le granite. En effet, ce très vieux granite se casse et se décompose aisément entre les doigts. A la lumière, on observe les cristaux de quartz qui scintillent, avec des nuances de couleurs pourpre, noir et gris. Cette roche d'origine volcanique est elle-même composée d'une mosaïque de minéraux.

Mon expérience personnelle sur nos anciens Millésimes en dit long sur le potentiel qualitatif et le respect accordé à ce grand Terroir. Le temps tisse sur ses vins son travail de dentellière, ciselé, délicat, précis.