

VINS D'ALSACE
Vignoble familial à Barr et Ribeauvillé



Vincent
Stoeffler

LA PRESSE PARLE DE NOS VINS

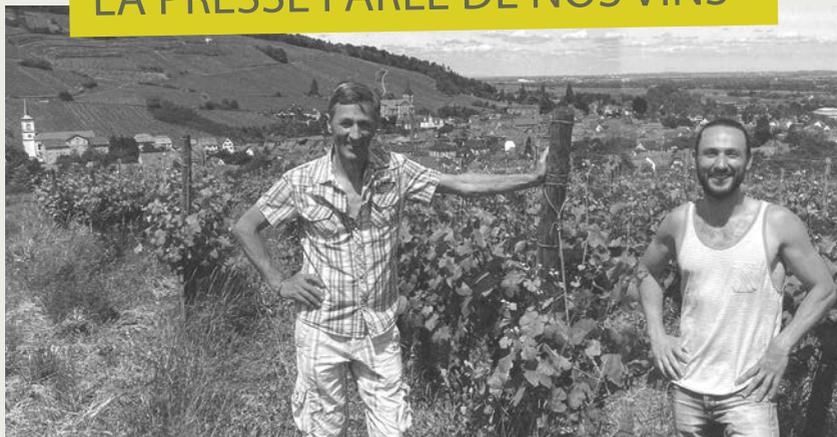


Photo LeRouge&leBlanc



*Vigneron indépendant
en agriculture biologique*

« La reconnaissance d'une qualité »

C'est une petite révolution dans le vignoble alsacien. Le Pinot Noir du Kirchberg de Barr vient d'obtenir l'appellation Grand Cru.

C'est le fruit de dix ans de travail des viticulteurs locaux, dans les vignes et en coulisses, avec le soutien de l'Association des Viticulteurs d'Alsace (AVA) ». « **Du jamais vu en Alsace où seuls les vins blancs pouvaient prétendre à cette distinction** ».

La plantation des premiers pieds de pinot noir remonte à une vingtaine d'années. Au fil du temps, les dégustations confirment « **la grande qualité et l'homogénéité** » de ces rouges « **sur un terroir exceptionnel** ». Les vins y révèlent « **bon équilibre général, fraîcheur, caractère fruité, finesse et élégance** ». En vue du classement grand cru, un cahier des charges restrictif est défini, notamment du point de vue du rendement, fixé à 40 hectolitres par hectare. « le plus faible qu'on peut faire en Alsace ».



« Nous ne voulons pas imiter les autres régions qui produisent du rouge mais nous pouvons proposer une alternative » *Vincent Stoeffler, viticulteur*



Barr récolte le premier Pinot Noir Grand Cru d'Alsace au Kirchberg

Quatre cépages plantés au Kirchberg (riesling, muscat, pinot gris et gewurztraminer) **bénéficiaient déjà de l'appellation grand cru. Mais pas le pinot noir. Il a fallu démontrer qu'il en avait l'étoffe.**

La quête de l'appellation grand cru est un long parcours. C'est lors d'une réunion de la gestion locale du Grand Cru Kirchberg de Barr, en 2012, que sept producteurs ont décidé de monter un dossier pour avoir le droit de produire un vin rouge portant l'appellation grand cru.

Après avoir produit plusieurs millésimes qui proposaient une

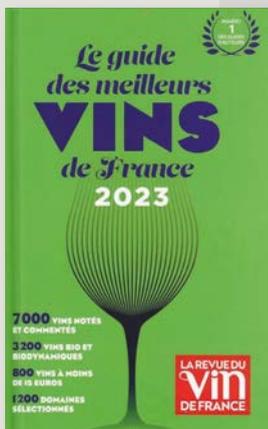
cohérence au niveau de la dégustation des vins, les sept vigneron ont obtenu le feu vert pour élaborer un pinot noir grand cru à compter du millésime 2022.

8500 bouteilles par an

Avec un peu plus de 2 ha sur les 40 que compte le Kirchberg, le Pinot Noir Grand Cru produira près de 8500 bouteilles cette année.

Une belle reconnaissance pour l'investissement de ces producteurs au cours de la dernière décennie ».

Extraits tirés des articles DNA du 14/05/22 et 13/09/22



★ DOMAINE VINCENT STOEFFLER

Classé parmi les 40 meilleurs Domaines d'Alsace

Vincent Stoeffler fait partie de cette poignée de vignerons résistants à Barr, coincés entre les maisons de négoce et les caves coopératives. Aux vignes familiales de cette zone prestigieuse du Bas-Rhin, s'ajoute un vignoble en coteaux dans le Haut-Rhin, autour de Ribeauvillé. Aujourd'hui, le vignoble est cultivé avec soin, certifié en bio avec beaucoup de préceptes biodynamiques et quelques cuvées sans soufre. La gamme a gagné en homogénéité et le domaine est en pleine forme. Les prix sont particulièrement doux.

Les vins : **Crémant et Riesling Tradition** sont précis et accessibles.

Gourmand et sincère, le **Pinot Gris** évoque les fruits jaunes, le sésame et le miel de châtaignier.

Le **Gewurztraminer** est expressif et confortable, et la macération **Tout Feu Tout Flamme** sonne juste, dotée d'un large spectre aromatique.

Grande franchise dans le **Riesling Kronenburg**, qui fait mouche avec son fruit lumineux et sobre.

Muhlforst est gourmand et dense, articulé autour de fins amers en finale. Le **Kirchberg de Barr** se décline tout en nuances et fraîcheur délicatement saline : c'est un vin sans fard, très sincère et généreux.

On attendra un peu le **Pinot Noir XXC**, vin intègre et profond, d'une belle souplesse de texture.

- Crémant d'Alsace Brut 2018 **90**
- Gewurztraminer Grand Cru Kirchberg de Barr 2020 **92**
- Pinot Gris Lieu-dit Salzhof 2020 **92**
- Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr 2020 **93**
- Riesling Lieu-dit Kronenburg 2020 **92**
- Riesling Lieu-dit Muhlforst 2020 **92**
- Riesling Tradition 2020 **90**
- Tout Feu Tout Flamme 2020 **93**
- Pinot Noir XXC 2019 **92**

note sur 100



GUIDE DUSSERT-GERBER DES VINS 2023 ♥♥♥♥♥



Un domaine entièrement en culture biologique depuis 2000 (complété entre temps par la biodynamie). La pureté, l'équilibre et la personnalité dans chacun des crus sont privilégiés, et la même attention est portée à tous les vins du plus simple Sylvaner aux vins les plus nobles : maîtrise de rigueur et des rendements (travail du sol et amendements organiques pour la vie du sol, recherche de petits raisins bien mûrs), récolte manuelle, pressurage doux et lent, fermentation naturelle (entre 1 et 6 mois), aucun adjuvant de vinification.

Voilà un très joli **Riesling Nature lieu-dit Kronenburg 2020**, sol marneux recouvert de cailloutis siliceux de grès vosgien, tout en fruits et finesse, ample, aux nuances subtiles de pomme et de fruits secs, de bouche suave, un vin de jolie robe dorée, à prévoir, par exemple, sur un Aligot ou une citronnée de veau.

On a aussi apprécié son **Beurot lieu-dit Salzhof 2021**, Pinot Gris issu d'un terroir argilo-calcaire, situé au dessus du Kirchberg de Barr, un vin Nature, non filtré et sans sulfites ajoutés, un très séduisant rosé de macération qui fleurit les fruits et se débouche, notamment, sur un beau pâté en croûte de la région. Tout en bouche et typé, son **Riesling lieu-dit Muhlfurst 2019**, issu d'un sol profond, de nature argilo-marneux, recouvert de cailloutis siliceux et de gneiss, cela donnant ce vin à la personnalité certaine, bouche très subtile à la fois minérale et fumée, parfait avec des langoustines grillées au beurre d'estragon ou des pâtés impériaux.

Savoureux **Pinot Noir Lieu-dit Rotenberg 2020**, de belle robe grenat, de très bonne base tannique, est gras, bien charnu, au nez dominé par la groseille.

Quant à son **Gewurtraminer Tradition 2021**, il est une nouvelle fois très réussi, typé, au nez complexe, bien équilibré, de bonne bouche parfumée et souple, avec des arômes de grillé en finale.

Prix d'honneur :



DNA
DERNIERES NOUVELLES D'ALSACE

LE ROI RIESLING PREND SON TEMPS

Planté avec des céréales et des légumineuses

(Entretien avec Vincent Stoeffler)

« Etant certifié en agriculture biologique, obligeant le viticulteur à l'observation continue du vignoble afin de pouvoir y traiter les maladies à temps, je sens s'il y a un équilibre ou pas ». En 2019, c'est au début du mois d'octobre que les grappes de Riesling y ont été cueillies. « **La fermentation alcoolique du jus de raisins s'est étirée ensuite sur plus de 12 mois, s'arrêtant et reprenant alternativement. Une lenteur de mise au monde du vin particulière au Riesling** » explique Vincent Stoeffler.

L'attaque fruitée de ce **Riesling Kronenburg** est un pur ravissement, suivie par une richesse et une longueur, fraîches et minérales, hors du commun.

N°143 - Hiver - DÉC/JAN/FÉV 2022

« L'objectif qui continue de guider Vincent Stoeffler est l'élaboration de vins qui ne **« soient pas là pour en mettre plein la bouche »** par une concentration excessive.

Il cherche avant tout à exprimer l'équilibre entre sapidité, acidité minérale, digestibilité et allonge. Des vins que l'on sirote tranquillement pour en apprécier la structure aromatique et l'harmonie.

Malgré tout le travail dans les vignes et en cave, les prix pratiqués par le domaine restent très abordables, les entrées de gamme débutent à 7 € et les grands crus oscillent entre 20 et 30 € y compris les moelleux ».



■ SYLVANER

VIEILLES VIGNES « NATURE » 2019

Notes gourmandes de poire, de citron confit, de raisin frais. Léger perlant, belle attaque en bouche. La matière est riche et soutenue par une acidité mûre qui lui donne du relief. Un sylvaner à mettre à table.

■ RIESLING

LIEU-DIT MUHLFORST « NATURE » 2019

Belle aromatique de fenouil, d'angélique, de thé et de nougatine. La bouche sait conjuguer densité, puissance et tension. Finale persistante sur le poivre blanc. Beau jus qui appelle la table.

■ PINOT GRIS

LIEU-DIT SALZHOF « NATURE » 2019

Gourmande, vivante et assez profonde, la bouche se fait charnelle. Finale rémanente sur le miel et les fruits jaunes. Un pinot gris ample et équilibré.

■ LE BEUROT

CUVÉE « NATURE » 2019

Notes subtiles d'épices douces, de groseille avec un côté pinotant. La bouche est incisive et droite avec une certaine profondeur. Beaucoup d'harmonie et de fraîcheur grâce à une belle acidité rectiligne et des amers élégants. Vin pur, net et précis.

■ RIESLING

GRAND CRU KIRCHBERG DE BARR 2019

Nez expressif, puissant et complexe de fruits, de fleurs voluptueuses. Structure et volume en bouche avec une matière puissante. Grande longueur.

Beau vin de gastronomie qui demande à vieillir.

■ PINOT NOIR

XXC 2018

Dense, envoûtant et profond, le nez nous transporte à travers des effluves élégants de noyau de cerise et de framboise. La bouche conserve de l'élégance et un côté ciselé avec un très beau toucher velouté.

Très beau vin qui démontre que les pinots noirs ne sont pas que bourguignons !

■ PINOT NOIR

XXC 2009

La bouche est charnue, ronde et avec de la tension. La matière est veloutée, presque charnelle et garde de la légèreté avec élégance. Belle finale sur le poivre.

Vin abouti gardant de la profondeur malgré les années passées.



LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Mars 2022 - Pinots Noirs d'Alsace Pinot Noir XXC 2019 - 94/100

Issu du Grand cru Kirchberg de Barr. Fruit pulpeux très expressif, dans une approche assez moderne et soignée, avec une dimension moelleuse et une finale réglissée très florale.

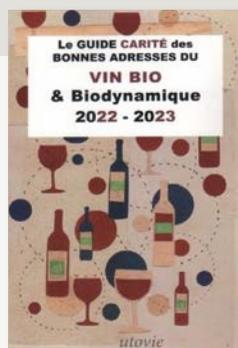
Encore très jeune mais prometteur, de belle allonge et envergure, ce vin gagne à l'aération.

Juillet/août 2022 - 89 superbes blancs d'Alsace Riesling Lieu-Dit Kronenburg 2020 - 92/100

Chair croquante et limpide, débordant de saveurs intenses de fruits jaunes. Il y a beaucoup de vitalité et de nervosité dans ce vin complet, assez vibrant.

Novembre 2022 - Blancs de macération d'Alsace Feu Follet 2021 - 92/100

Profil épuré, friand, très salivant, aux notes de petits agrumes, avec beaucoup de tonus. Excellents petits amers aux saveurs de pamplemousse jaune, finale un peu poivrée pour cet ensemble digeste, soigné, précis, incisif, à dominante de Muscat.



GUIDE CARITÉ 2022 - 2023 ♥♥♥♥♥

AOC Alsace Riesling Grand Cru Kirchberg Barr 2019

Souple et vif en même temps. Magnifique palette aromatique d'agrumes confits, d'orange, de fruits exotiques, sur des touches d'ananas et de papaye. Très beau ! Longue persistance sur une vivacité et une acidité minérale typées.

Un vin élégant et racé et en même temps surprenant par sa richesse et sa douceur aromatique.

Domaine Vincent STOEFFLER - Vigneron indépendant

1, rue des Lièvres - F 67140 BARR - site : www.vins-stoeffler.com

Tél. 33 (0)3 88 08 52 50 - Fax : 33 (0)3 88 08 17 09 - email : info@vins-stoeffler.com