

VINS D'ALSACE
GRANDS CRUS
CRÉMANTS
VINS NATURES

Domaine Vincent Stoeffler

1, rue des Lièvres
67140 BARR - FRANCE

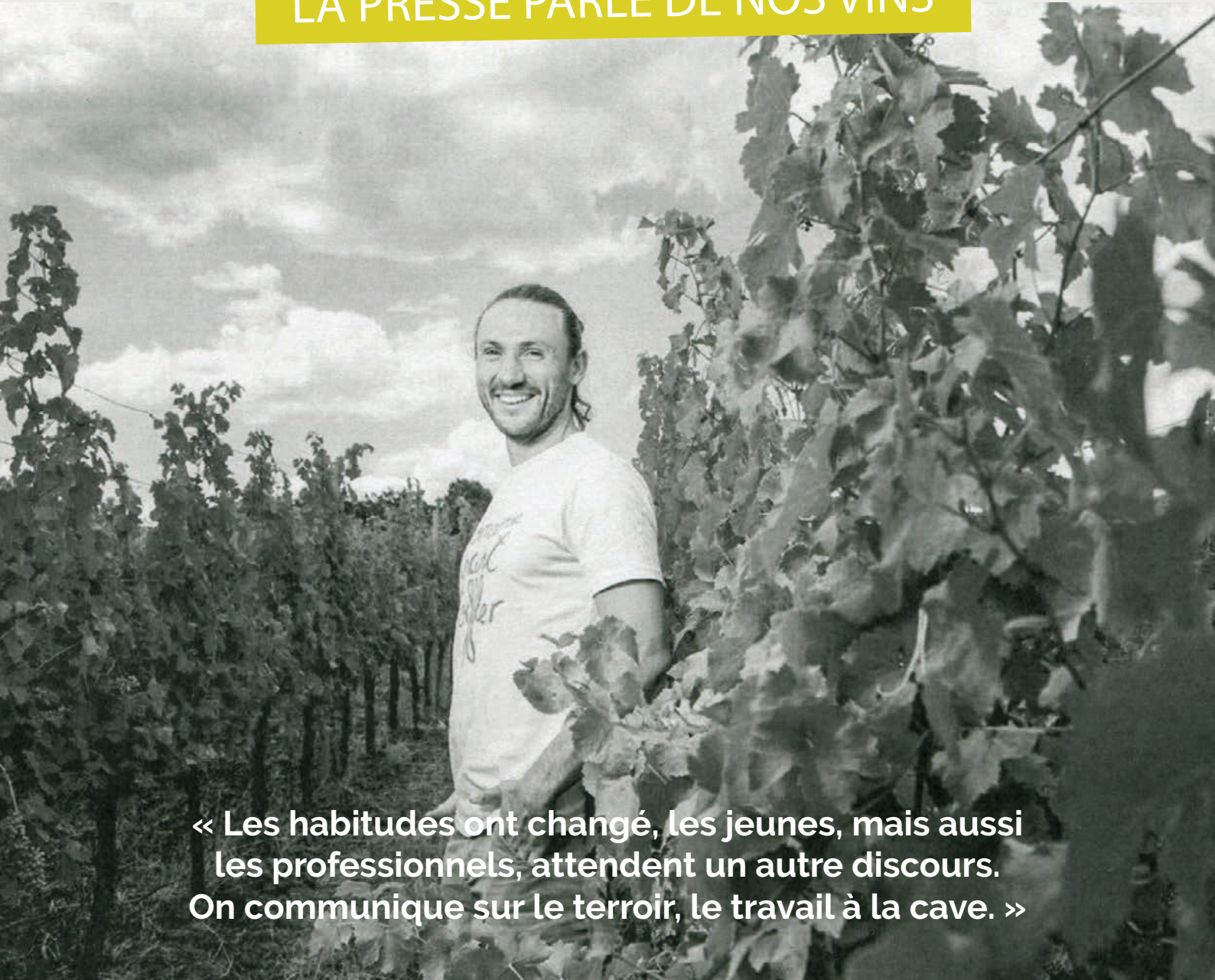
Tél. 33 (0)3 88 08 52 50

info@vins-stoeffler.com
www.vins-stoeffler.com



VINS D'ALSACE - GRANDS CRUS - CRÉMANTS - VINS NATURES

LA PRESSE PARLE DE NOS VINS



« Les habitudes ont changé, les jeunes, mais aussi les professionnels, attendent un autre discours. On communique sur le terroir, le travail à la cave. »

« On est passé du vin d'Alsace qui faisait mal à la tête au vin de bonne réputation. Ces dernières années, la progression dans les créments et les pinots noirs a attiré de nouveaux consommateurs. Les habitudes ont changé, les jeunes mais aussi les professionnels, attendent un autre discours.

On communique sur le terroir, le travail à la cave. On est sur le grand cru du Kirchberg de Barr, une moyenne de pente de 40 %, on est à la limite pour travailler au tracteur. Le cépage historique, c'est le gewurztraminer, principalement dans le bas des coteaux. En haut, c'était plutôt du riesling et du

sylvaner, comme dans beaucoup de grands crus. Maintenant on plante du pinot noir, on fait partie des grands crus pour lesquels il est désormais autorisé. On se rend compte que le terroir est adapté pour les rouges. On est en bio et on fait un peu de biodynamie, sans revendiquer. On fait également un bon volume de vins nature. Notre seul critère, c'est la qualité des vins au final. »

(Entretien avec Adrien Stoeffler)

JOURNAL LE POINT 7 SEPTEMBRE 2023

**AOC Alsace Riesling
Grand Cru Kirchberg Barr 2021**

Nez frais, fruits jaunes, citron,
bouche vive, savoureuse, finale
droite, relevée.



LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Quinze crémants à 20 euros ou moins pour les fêtes !

Domaine Vincent Stoeffler
Crémant d'Alsace Brut Chardonnay
Vin blanc effervescent

Note : **91/100**

Prix : **20,60€**



Crémant d'Alsace AOC Blanc de Blancs Brut Millésimé 2019

17,0/20
PUNKTE



Interessantes werdendes Bukett von grüner Zitrone und Pomelo; feingliedrig und lasziv im Mund, von beispielhafter Transparenz, elegant und ungemein erfrischend, von erfreulicher Länge; jung genießen, zum Apéro, aber auch zu leichten Speisen. Hervorragend gemachter, beispielhafter Crémant, gefällt uns, weil er nicht einfach Champagner kopiert, sondern trotz der verführerischen Art eigenständig bleibt. Dafür die Note.

Wurde verkostet in [Guide: Extra World of Sparkling \(12 | 2023\) INT](#)



AU PAYS DES GRANDS ROUGES

(Entretien avec Vincent Stoeffler)



« Longtemps considérés comme quantité négligeable, les vins rouges alsaciens ont atteint un niveau d'ensemble absolument remarquable ces quinze dernières années. À tel point que certains terroirs peuvent aujourd'hui regarder dans les yeux le voisin bourguignon, avec un rapport qualité/prix défiant toute concurrence.

L'étiquette est difficile à arracher, mais elle commence enfin à se décoller un peu. Depuis le temps que le pinot noir d'Alsace traîne la réputation de vin dilué sans relief ni contours, plus rosé que rouge et à servir très frais puisque c'est ce qu'on préconise quand un vin n'a pas grand-chose à raconter, il ne fallait pas s'attendre à ce que la reconnaissance publique arrive subitement. Ça viendra, c'est en cours.

PLANTÉ SUR LES GRANDS CRUS

En un peu plus d'une décennie, l'Alsace est devenue une terre promise pour les amateurs de pinot noir qui ne se préoccupent pas des étiquettes et ont compris quels trésors sous-cotés étaient ici en cave. Les efforts de vinification, le changement de philosophie générationnel, le choix des terroirs, la diminution drastique des volumes et puis le réchauffement climatique aussi, qui a apporté une nouvelle maturité aux raisins, ont radicalement changé la donne.

CHOIX MÉTHODIQUES ET SÉLECTION MÉTICULEUSE

Comme tous ceux qui ont franchi le pas à une époque où personne n'envisageait que l'Alsace puisse produire de grands vins rouges de gastronomie, **Vincent Stoeffler** a méthodiquement choisi ses sols et ses plans avec une méticuleuse sélection massale, réduit les grappes de raisins sur les pieds, densifié l'ensemble et travaillé l'élevage. Préférant aux rouges « bodybuildés » et boisés que l'on peut goûter dans des régions plus méridionales, la finesse que permet la situation géographique d'un vignoble où le réchauffement climatique est encore gérable, pour ce cépage-là en tout cas.

« Si on plante au bon endroit, il est encore possible de récolter des pinots à 13 ou 14° et pas à 15°, mais une année sur deux, je récolte avant la date officielle de l'ouverture des vendanges » explique-t-il.

Et cette extrême attention change tout. Tout comme l'élevage en foudre ou barriques qui ne doit pas être trop marqué pour éviter le côté boisé et ces arômes de vanille que l'on trouve partout ailleurs.

Vincent Stoeffler a multiplié « par trois ou quatre sa surface de pinot noir » et en plante « dès qu'il peut ». Il a ainsi choisi d'élever son grand cru Kirchberg en jarres de terre cuite justement pour ne pas avoir « trop de boisé et faire quelque chose le plus local possible ». Comme un marqueur de la région et du terroir, élégance ultime. »

Extrait article DNA, Pascal Coquis

THE WORLD OF FINE WINE

**PLEASINGLY FRESH AND
PERFUMED. AN INTENSITY
OF CONCENTRATED CITRUS
FRUITS. A SEAMLESS
DRY WHITE WHOSE
ACIDITY LEADS TO A
SATISFYINGLY DRY FINISH
AND CONSIDERABLE AGING
POTENTIAL**

■ Bright gold, with pale-gold glints. Apple and white-peach scents, with an almost truffley note to them. A little richer and more overt than some of its Schoenenbourg peers, but very attractive. On the palate, too, it has overt charm... though it seems a little bit oxidized and secondary compared to some. (Only a little bit, I stress.) This has pluses and minuses. The pluses are the developed, tangy-truffley side of things; the minuses are a certain lack of freshness, poise, and mouthwatering purity. But this is good wine, however you look at it, and I would greatly enjoy drinking it.

■ What a difference the style makes! This Schoenenbourg offers a rich and intense, very concentrated fruit, with even some overripe features, whereas the terroir characteristics remain in the background. On the palate, this is a full-bodied and rich but elegant and refined Schoenenbourg in a more baroque style. The wine is enormously rich and fruity, probably not dry, technically speaking, and provided with serious tannins. I wouldn't serve it at this young age but wouldn't be surprised if it were gorgeous in ten or 20 years.

■ Mid-gold in color, this is already relatively evolved for such a young Riesling, with the aromas a tad reticent at this stage; there is some pleasant sweetness of stone-fruit flavor and the texture is almost glossy; and while the balance is supported by a fair whack of acidity, a slight salty note and phenolic grip, it's still at a relatively youthful stage of its development and, frankly, it's not that easy to see quite which way this will go... But I have a hunch that the freshness and salty minerality will take this to the next level.



♥ DOMAINE VINCENT STOEFFLER KIRCHBERG DE BARR RIESLING 2021

Vincent Stoeffler : Le vigneron

Vincent Stoeffler dirige depuis 1986 l'exploitation fondée par son père dans les années 1960. À la suite de son mariage, le domaine s'est agrandi, se répartissant dans 10 communes autour de deux pôles : Ribeauvillé et Riquewihr dans le Haut-Rhin, Barr dans le Bas-Rhin. Il compte aujourd'hui plus de 17 ha de vignes, conduites intégralement en bio depuis 2000, et propose nombre de vins de terroir.

Depuis les premières éditions du Guide, les rieslings du domaine sont souvent en vue. Voici son cinquième coup de cœur pour ce cépage. Les argilo-calcaires du Kirchberg de Barr contribuent à la richesse et à la puissance de ce vin encore discret, salin, tenu par une belle arête acide.

Sa palette aromatique florale (acacia, tilleul) se teinte d'une légère surmaturation (fruits jaunes, notes miellées) favorisée sans doute par l'exposition plein sud du grand cru. Les notes d'écorce d'orange de la finale laissent le souvenir d'une bouteille complexe et harmonieuse.

(sucres résiduels : 2,5 g/L.)



Crémant d'Alsace Brut Chardonnay	12,40€	91
Gewurztraminer 2021	10,00€	91
Pinot Gris Lieu-dit Salzhof 2021	14,20€	92
Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr 2021	22,00€	94
Riesling Lieu-dit Kronenburg 2021	14,00€	92
Riesling Tradition 2021	10,00€	91
Alsace Tout Feu Tout Flamme 2021	15,00€	91

Le coup de ♥

Pinot Noir Salzhof 2021	17,00€	93
-------------------------	--------	----

Rejoint en 2019 par son fils Adrien, 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 régularité, le domaine est en pleine forme. Les prix sont particulièrement doux.

Les vins : issu de chardonnay, le crémant présente de l'envergure et de la gourmandise dans un profil très sincère.

Tout Feu Tout Flamme est un rosé sec issu de macération du gewurztraminer: plus chaleureux dans sa version 2021, il reste juteux et dynamique. Très beaux rieslings: Tradition se livre avec franchise et éclat, bien fruité avec ses saveurs de fruits jaunes et de fleurs séchées. Plus de puissance aromatique dans le Kronenburg, expressif et fuselé, qui évoque les immortelles comme le citron confit, avec des amers affirmés. Complexité aromatique dans le riesling du Kirchberg, un vin tendu et lumineux, doté de vitalité et d'allonge, qu'on attendra encore quelques années.

Avec son nez pénétrant et finement fumé, le pinot gris se montre savoureux et ferme, particulièrement énergique en 2021 et doté d'arômes mellifères et racinaires. Notes d'épices et zeste d'agrumes au nez du pinot noir, très beau rouge friand et svelte, admirable de fraîcheur et d'équilibre et déjà très éclatant et gourmand.