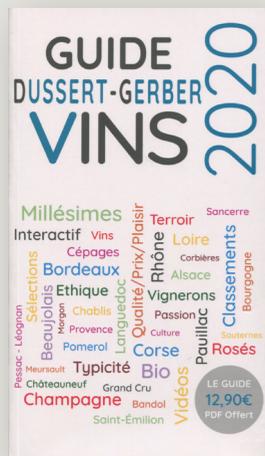


## GUIDE DUSSERT-GERBER DES VINS 2020 ♥♥♥♥♥



Nous sommes sous le charme de son **Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr 2017**, fidèle à lui-même, très équilibré, riche au nez, d'une belle ampleur, suave et ample, très parfumé, aux connotations délicates de rose et de lys, avec une pointe de citron.

Beau **Muscat d'Alsace 2017**, typé au nez complexe et puissant (fruits frais et mûrs), de bonne bouche parfumée, mêlant richesse et distinction.

**Pinot Gris Lieu dit « Salzhof » 2017**, charmeur avec ses senteurs légères de grillé, vraiment réussi, comme l'est le **Pinot Noir Lieu dit « Salzhof » Cuvée Nature 2017**, de belle couleur grenat profond, aux connotations de fruits rouges macérés et de violette, de fort belle structure, un vin très harmonieux, charmeur, parfait avec une poitrine de canard au boudin noir ou un porc aux fruits.

Même s'il est encore jeune, on se fait plaisir avec son **Gewurztraminer Grand Cru Kirchberg Vendanges Tardives 2017**, qui associe richesse aromatique et persistance en bouche, ample, avec des arômes d'abricot cuit et de pain grillé, de très grande garde.

Le **Crémant d'Alsace Blanc de blancs brut Millésime 2015**, 100% Chardonnay, récolté à une maturité optimale et vieillie en foudres de chêne, vignes de 25 à 35 ans en Agriculture Biologique depuis 16 ans, qui mêle rondeur et nervosité, avec ces nuances en bouche de fruits frais et d'acacia. Mousse persistante.

Prix d'honneur :  
♥♥♥♥♥

## MILLESIMES

Numéro Collector : 40 ans - Les vignerons de référence

Nous sommes régulièrement sous le charme de son **Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr 2016**, vignes de 35 ans, marqué par son terroir de sols argileux, souvent très caillouteux, un vin fleuri, suave et souple, d'une belle persistance aromatique en bouche, dense et distingué à la fois.

Excellent **Riesling Lieu dit « Kronenburg » 2015**, issu de vignes de 45 ans, avec ces connotations subtiles où s'entremêlent les fruits blancs mûrs, les épices et les fleurs fraîches, de bouche intense, comme le **Pinot Gris Lieu dit « Salzhof » 2016** provenant de vignes de 18 ans, riche et sec à la fois, puissant au nez comme en bouche, à dominante de noisette, ample, aux arômes de pomme et de narcisse, bien fruité, qui allie finesse et suavité, un vin charmeur et typé.

Et puis, il y a ce **Gewurztraminer Vieilles Vignes 2016**, vignes de 35 à 50 ans, intense au nez comme en bouche, qui associe structure et distinction, avec ces notes de fumé, bien spécifiques au palais, et le **Muscat d'Alsace Vieilles Vignes**, parcelle de 35 ans, au nez de pêche fraîche, rond et floral en bouche, très aromatique, très franc.



## LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Juin 2019 - Numéro spécial

**Pinot Gris Lieu-dit « Salzhof » 2018 - 13,5-14,5/20**

Les arômes typiques de girofle et de coriandre assaisonnent son caractère exotique. Les amers affinent cet ensemble pulpeux et généreux.

**Pinot Noir Lieu-dit « Salzhof » 2018 - 14-15/20**

La haute maturité des raisins se ressent ; les notes de fruits compotés dominent, enrobant des tanins nobles et soyeux. Un velouté plaisant.

Mai 2019 - Les Meilleurs Blancs Non Millesimés

**Crémant d'Alsace Extra Brut - 16,5/20**

Finement réduit, le nez est marqué par des notes de craie humide. La bulle porte le fruit sur la longueur avec la noblesse d'une eau-de-vie de poire et de mirabelle. Une bulle chic pur un palais allergique au soufre.

**Crémant d'Alsace Extra Brut Nature - 16,5/20**

Le nez associe les arômes de miel de et de fruits secs. La bouche offre la richesse tendue du millésime 2014. Un chardonnay à la matière finement oxydative et de d'une belle tenue.

## TERRE DE VINS

Avril 2019 - Le meilleur des Vins Blancs

**Alsace Riesling Lieu-dit Muhlfurst 2017 - 17/20**

Vincent Stoeffler est un adepte des vinifications longues et d'une intervention minimale et raisonnée. Son lieu-dit Muhlfurst, situé à Ribeauvillé, est un modèle de Riesling fin, droit et digeste.

Il s'exprime parfaitement en bouche avec une acidité parfaitement intégrée, une texture poudrée et une finale longue, équilibrée, sur des notes d'agrumes. Un rapport qualité-prix imbattable.

Avril 2019 - Hors Séries

**Le Klevener de Heiligenstein**

Chez Vincent Stoeffler, pionnier du bio, on peut découvrir le Klevener de Heiligenstein, issu d'un ancien cépage alsacien (Savagnin Rose), dont il ne reste que quelques dizaines d'hectares. Mais aussi une trentaine de cuvées, dont un grand cru Kirchberg de Barr à l'immense potentiel et quelques-unes vinifiées sans aucun apport de soufre.



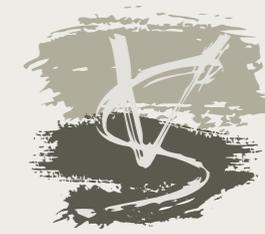
Domaine Vincent STOEFFLER - Vigneron indépendant

1, rue des Lièvres - F 67140 BARR - site : [www.vins-stoeffler.com](http://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](mailto:info@vins-stoeffler.com)

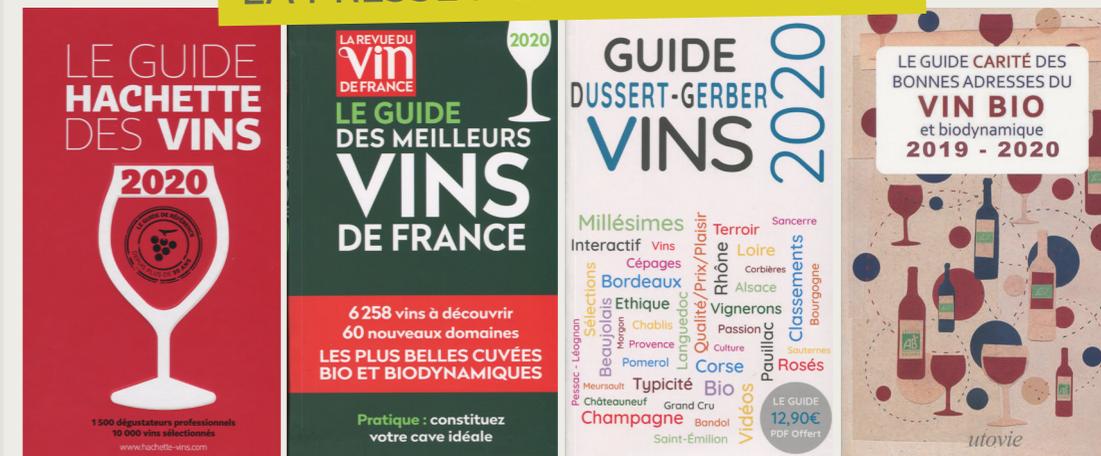
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## VINS D'ALSACE Vignoble familial à Barr et Ribeauvillé



# Vincent Stoeffler

## LA PRESSE PARLE DE NOS VINS



Vigneron indépendant  
en agriculture biologique

## GUIDE HACHETTE DES VINS 2020

Vincent Stoeffler conduit depuis 1986 l'exploitation fondée par son père dans les années 1960. Il compte aujourd'hui 17 hectares de vignes, conduites intégralement en bio depuis 2000 et propose nombre de vins de terroir.

### Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr 2017 ★

Coteau pentu dominant la ville de Barr, où est établi ce vigneron, le Kirchberg de Barr jouit d'une exposition au sud-est qui facilite la maturation des raisins. Bien typé du terroir, ce Riesling dévoile un nez d'une belle finesse, sur les fleurs blanches et des agrumes, citron en tête. Frais en attaque, ample dans son développement, il offre une finale alerte, saline et persistante. Il possède assez d'étoffe et d'acidité pour bien évoluer. Très beau potentiel.



## ★ DOMAINE VINCENT STOEFFLER

Classé parmi les 40 meilleurs Domaines d'Alsace

Valeur sûre de la région, le domaine possède un vignoble qui s'étend sur deux axes : dans le Bas-Rhin, autour des villages de Barr et de Heiligenstein; dans le Haut-Rhin, entre Ribeauvillé, Zellenberg et Riquewihr. Il produit une vaste gamme aujourd'hui parfaitement cohérente, avec peu d'intervention en cave et des fermentations souvent assez longues. Les derniers millésimes sont bien gérés, dans un esprit droit et épuré.

Les vins : en rouge, plusieurs **Pinots Noirs** aux styles différents nous ont été présentés. **La cuvée sans soufre Salzhof** retient à nouveau notre attention grâce à son jus gouleyant et ses tanins onctueux.

Le **Muscat Uva Apiana** est un muscat floral aromatique, fin et digeste, dans un équilibre sec-tendre.

En **Riesling**, le **lieu-dit Kronenbourg** vinifié en sec se dévoile avec des notes de fleurs séchées, un beau volume de bouche et une finale précise.

Le **Kirchberg de Barr 2017** avec un style un peu plus riche est un Riesling qui attendra en cave.

- |                             |      |
|-----------------------------|------|
| □ Muscat Uva Apiana 2017    | 14,5 |
| □ Riesling Kronenbourg 2016 | 15   |
| □ Pinot Noir Salzhof 2017   | 15,5 |



## Régal

### Riesling Tradition 2017

Parfumé (fleurs blanches, agrumes), tendre à l'attaque, croquant en bouche, ce Riesling plein d'éclat au fruité net (citron), pur et salivant, est juste parfait pour accompagner des huîtres ou tout autre plat à base de poissons.



### Gewurztraminer Tradition

Les vignes âgées de 20 à 40 ans sont situés sur un superbe coteau. Le vin est mûré pendant huit mois en foudres de chêne. Il en résulte un Alsace à la robe jaune dorée aux reflets ambrés. Le nez est marqué par la rose, le coing, les raisins de Corinthe et quelques notes de clou de girofle et de noix de muscade. En bouche, le vin est frais, onctueux, équilibré et d'une rare persistance.

## LE GUIDE CARITÉ : BONNES ADRESSES DU VIN BIO



### ■ GRAND CRU KIRCHBERG DE BARR Gewurztraminer 2015 ♥♥♥♥

Très élégant, expressif, aux notes complexes et riches de rose, de papaye, de litchi et de pivoine, avec une certaine fraîcheur mentholée très agréable. Souple et soyeux en bouche, sur une superbe matière, parfaitement équilibrée, veloutée et vive, sur des arômes exotiques et une très belle et intense persistance aromatique de miel, de rose et de menthe fraîche. **Un superbe vin, très riche et complexe, équilibré entre fraîcheur et arômes.** Servir frais, à savourer d'abord pour lui-même et sa belle palette aromatique en queue de paon. Garde intéressante.

### ■ CREMANT D'ALSACE EXTRA BRUT MILLÉSIMÉ 2014 ♥♥♥♥

Un nez sec et minéral, représentatif de son caractère extra-brut, se révèle ensuite agréablement boullanger et appétissant, sur des notes fraîchement pommées. Il tapisse joliment l'intérieur de la bouche, s'exprimant avec vivacité et fraîcheur et offrant de beaux arômes fruités de pomme verte et de zeste de citron. Belle persistance minérale. **Une belle représentation de l'Extra-Brut et de son terroir, tout en finesse.**

### ■ GRAND CRU KIRCHBERG DE BARR Riesling 2016 ♥♥♥♥

Sec et frais en bouche, exprimant une belle minéralité suivie d'une acidité fruitée gourmande aux notes d'agrumes. Belle persistance aromatique, très minérale, de pierre à fusil et de roche. **Une superbe expression ici du Riesling, minérale et élégante.**

### ■ LIEU-DIT KRONENBURG Riesling 2015 ♥♥

Un vin très agréable, tout en fraîcheur d'abord qui se révèle très gourmand ensuite. Servir frais en accompagnement de fromages ou de salades de saison.



## VINS - LA PASSION DES TERROIRS

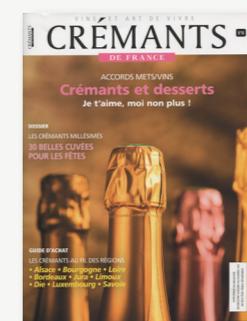
Tapis Rouge au Pays des Blancs - Sept 2019

L'INAO en a fait la promesse après plusieurs années d'étude, d'expertise et de dégustation. Dès le Millésime 2019, le Pinot Noir alsacien sera éligible à l'appellation Grand Cru.

### Pinot Noir Lieu-dit Salzhof 2017

Vincent Stoeffler qui propose chaque millésime pas moins de sept cuvées différentes de Pinot Noir dont la fameuse XXC, issue du Kirchberg de Barr, l'un des 3 élus. Situé juste au sommet du Grand Cru Kirchberg de Barr sur une fraction moins argileuse, le lieu-dit Salzhof permet l'élaboration de ce vin typé « Bourgogne » d'une belle structure. Le fruit explose littéralement en bouche. Une friandise !

## CRÉMANTS DE FRANCE N° 16 LE TOP DES CRÉMANTS MILLÉSIMÉS



### Crémant d'Alsace Millésime 2014 - 1er 18/20

La robe très engageante est d'un beau jaune doré. Les bulles sont fines. Le nez révèle des arômes d'épices, de miel, avec une belle évolution vers des notes grillées et briochées. La bouche est charnue, intense, vineuse, avec un fruité très pur, superbe !

Ce Crémant riche et élégant a été élaboré uniquement à partir du cépage Chardonnay : il a été élevé en foudres de chêne et a subi un vieillissement sur lattes de plus de 3 ans . Le Domaine Stoeffler, certifié Ecocert depuis l'année 2000, est cultivé en biodynamie ; la Cerise sur le Gâteau.