

RIESLING GRAND CRU 2019

« STEINGRUBLER »

Domaine Barmès-Buecher

Situation : Au cœur de l'Alsace, à quelques kilomètres de Colmar et Eguisheim, le Domaine Barmès-Buecher a été créé en 1985 par Geneviève Barmès (née Buecher) et François Barmès son époux. Ils unissent les terres de leurs familles respectives, propriétaires de vignes depuis le XVII^{ème}, à Wettolsheim, l'une des plus grandes cités viticoles de la région.

Ensemble, ils optent pour une culture biodynamique de la vigne, prônant une agriculture en accord avec la nature, le vivant et les cycles naturels. En 1998, les 15 hectares du Domaine sont convertis en biodynamie. En 2011, la disparition accidentelle de François accélère l'implication de ses enfants : Maxime et Sophie.



Le respect de la transmission et du patrimoine familial est l'une des valeurs du domaine : Geneviève, Sophie et Maxime travaillent la terre de leurs ancêtres pour en tirer le meilleur, en toute honnêteté et sont très attachés aux valeurs humaines.

Encépagement : 100% Riesling, Vin sec

Terroir : sol marno-calcaro-gréseux

Température de Service : 10°C

Potentiel de Garde : 2030-2040

Observations : Dès le premier nez, le vin vous imprègne de sa sophistication et de son élégance altière, avec ses arômes de fleurs séchées, de thé vert, de peau d'agrumes. La bouche est en parfaite cohérence : on retrouve cette énergie incisive transmise par le sol, cette sensation de limpidité cristalline. Pourtant, matière et concentration sont bien là, mais elles s'intègrent parfaitement à une trame minérale exceptionnelle, qui « verticalise » le vin, qui le fait littéralement entrer en résonance avec tous vos sens. La finesse des amers de peaux d'agrumes et la salinité en fin de bouche sont absolument remarquables ! Un très grand Riesling sec et soyeux !

