

## DOMAINE RIEFLÉ-LANDMANN

Chez les Rieflé, c'est une histoire de famille : le premier vigneron de la lignée apparaît dès 1830. Aujourd'hui, Thomas s'occupe de la vigne, Paul assure la commercialisation et Jean-Claude, le père, vinifie. Mais c'est leur dialogue quotidien qui fait avancer le domaine. Le millésime 2017, marqué par le rachat du célèbre domaine Serravallo Landmann, coïncide avec le début d'une vinification à la recherche de plus de pureté : davantage de gras et de texture, mais sans les sucres, et un élevage un peu plus long sur lies fines. Un



nouvel habillage promet aussi plus de lisibilité dans la gamme proposée. À noter enfin, l'entrée de gamme par type de vins, qui peuvent être des assemblages : L'Éclat, vin sec, L'Aplomb, rond et ample, L'Arabesque aromatique, L'Étoffe en rouge.

Les vins : L'Aplomb, assemblage de cépages, offre un nez délicatement floral. Un vin sec qui ouvre l'appétit. Le superbe Steinstück, riesling franc et charnu, persiste sur les fruits jaunes. Steinert manque quant à lui d'éclat et de précision. Sur ce grand cru, la réussite reste le pinot gris, un vin avec du volume, une chair fruitée et pulpeuse et un alcool très bien maîtrisé. Le pinot noir Strangenberg, axé sur le fruit, affiche un élevage bien intégré mais manque de persistance en finale.

Alsace L'Aplomb 2017	10 € 14,5
Pinot Gris Grand Cru Steinert 2017	21 € 16
Riesling Steinstück 2017	21 € 16
Pinot Noir Strangenberg 2017	22 € 14,5

**Rouge** : 1,5 hectare,  
Pinot noir 100 %

**Blanc** : 19,5 hectares,  
Riesling 22 %, Auxerrois 19 %, Gewurztraminer 19 %, Pinot gris 16 %, Pinot blanc 13 %, Sylvaner 5 %, Muscat ottonel 2 %, Muscat d'Alsace 2 %, Chardonnay 2 %  
**Production moyenne** : 180 000 bt/an

### DOMAINE RIEFLÉ-LANDMANN

7, rue du Drotfeld, 68250 Pfaffenheim

03 89 78 52 21 • [www.rieffle.com](http://www.rieffle.com)

Visites : sans rendez-vous.

Propriétaire : Jean-Claude Rieflé

Directeur : Paul et Thomas Rieflé