



Strangenberg se montre sapide et assez délicat, avec des saveurs d'agrumes et des tanins très patinés, servis par un élevage adapté.

Alsace Côte de Rouffach 2019	13,50 €	91
Alsace Grand Cru Steinert 2019	26 €	93
Alsace Grand Cru Zinnkoepflé 2018	28 €	92
Alsace L'Aplomb 2019	12 €	89
Alsace Lieu-dit Steinstück 2019	21 €	90
Crémant d'Alsace Brut Formula	12 €	89
VDF Sacré Loustic 2018	18 €	90
Alsace Côte de Rouffach 2019	21 €	90
Alsace L'Étoffe 2019	15 €	89
Alsace Lieu-dit Strangenberg 2019	26 €	92

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 2011, marqué par le rachat du célèbre domaine Seppi 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. Sobres et raffinés, les vins devraient bientôt permettre au domaine de décrocher une étoile.

Les vins : petite déception sur deux cuvées marquées par des notes lactiques apportées par la barrique, le pinot noir L'Étoffe et le riesling Steinstück. L'Aplomb est un vin d'assemblage précoce et charnu, le gewurztraminer Zinnkoepflé est un vin solaire, assagi et sensuel, à l'équilibre demi-sec. Deux beaux pinots gris, Côte de Rouffach sec et tonique, assez éclatant, et le très précis Steinert, ample, profond et complet, à l'intensité pénétrante en finale. Le pinot noir

