

La Cave de Ribeauvillé

une référence dans les plus grands Guides de France 2017

GUIDE BETTANE & DESSEAUVE DES VINS DE FRANCE, Sélection 2017 ★★

Page 83

Le Domaine : Petite par la taille, Ribeauvillé demeure année après année la meilleure cave coop de toute l'Alsace, échappant à la course du gigantisme et aux regroupements qui occupe la plupart de ses concurrentes. Grâce à l'œnologue Evelyne Bléger, la large gamme propose de nombreux vins fort recommandables. Le savoir-faire de la cave s'exprime tout particulièrement sur les pinots noirs, sans doute les progrès les plus visibles ces dernières années, et bien entendu les différents rieslings grand cru, grâce à différentes expressions en Osterberg, Kirchberg, Rosacker, Altenberg et Schoenenbourg.

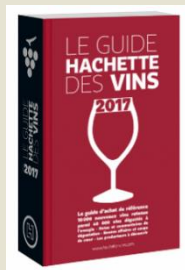
Les vins : La réussite des pinots noirs se confirme en 2013 avec un remarquable kugelberg (...). On se rabattra sans hésitation sur la belle gamme de riesling, sans négliger le superbe pinot gris gloeckelberg 2010, qui vient seulement d'être mis à la vente.



17 / 20	♥	ALSACE GRAND CRU GLOECKELBERG PINOT GRIS 2010
16 / 20		ALSACE GRAND CRU ALTENBERG DE BERGHEIM RIESLING 2013
16 / 20		ALSACE GRAND CRU KIRCHBERG DE RIBEAUVILLE RIESLING 2014
16 / 20		ALSACE GRAND CRU OSTERBERG RIESLING 2014
15 / 20		ALSACE GRAND CRU ROSACKER RIESLING 2014
16 / 20		ALSACE GRAND CRU ROSACKER RIESLING 2013
16 / 20		ALSACE GRAND CRU SCHOENENBOURG RIESLING 2014 & RIESLING 2013
15,5 / 20		ALSACE CLOS DU ZAHNACKER 2013
15 / 20		ALSACE CLOS DU ZAHNACKER 2011
16 / 20		ALSACE HAGUENAU RIESLING 2013
16 / 20		ALSACE KUGELBERG PINOT NOIR 2013
15 / 20		ALSACE MUHLFORST RIESLING 2013
15 / 20		ALSACE PFLAENZER RIESLING 2014
15 / 20		ALSACE PINOT BLANC VIEILLES VIGNES 2015
15 / 20		ALSACE RODERN PINOT NOIR RESERVE 2013
15 / 20		ALSACE SILBERBERG PINOT GRIS 2014

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2017

page 78



RIESLING Lieu-Dit MUHLFORST 2014

L'économie sociale s'étant développée précocement en Alsace, comme en Rhénanie, la Cave de Ribeauvillé, fondée en 1895, est la plus ancienne coopérative de France. Pour vinifier les 235 ha de ses adhérents, elle a investi dans une nouvelle gamme de pressoirs. A sa carte, huit grands crus et de nombreux vins de terroir.

Coteau argilo-marneux dominant Ribeauvillé, le Mühlforst a engendré un riesling bien typé de ce terroir par son nez discret, mêlant les agrumes et l'acacia à une touche de pierre à fusil. Souple en attaque, consistant et d'une belle vivacité, il finit sur une note minéral.

Sucres résiduels : 5g/L

Temps de garde : 2016-2020

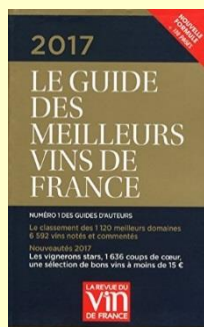
Suggestion d'accord gourmand : Choucroute

LA REVUE DU VIN DE FRANCE, LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2017

pages 97 et 98

Plus ancienne cave coopérative de l'hexagone, cette cave offre l'une des plus grandes diversités de terroirs que l'on puisse trouver dans la région. Propriétaire de dix grands crus et de huit lieux-dits, la maison s'appuie sur une charte de qualité sérieuse, avec des rendements revus à la baisse par rapport au décret. C'est aussi la seule cave coopérative d'Alsace où la totalité des raisins est vendangée à la main. Que dire du Clos du Zahnacker ? Situé sur le terroir du grand cru Osterberg, ce clos appartient à la cave en monopole depuis 1935. La démarche qualitative engagée par les dirigeants va assurément dans le bon sens ; la cave est certifiée bio depuis 2015, et a été élue meilleure cave coopérative de l'année par La Revue du vin de France en 2016.

Les vins : la gamme de crémants représente une valeur sûre. Les cuvées parcellaires (riesling et pinot gris) reflètent parfaitement les différents terroirs de la région de Ribeauvillé, et offrent de très bons rapports qualité-prix. Les grands crus sont de bonne facture. Les 2014 sont déjà prêts à boire.



15 / 20	CLOS DU ZAHNACKER 2012
14,5 / 20	CREMANT D'ALSACE BRUT GIERSBERGER
14,5 / 20	PINOT GRIS GRAND CRU GLOECKELBERG 2012
15,5 / 20	RIESLING GRAND CRU ALTENBERG DE BERGHEIM 2014
14,5 / 20	RIESLING GRAND CRU KIRCHBERG DE RIBEAUVILLE 2014

Coup de ♥ de l'année **Crémant d'Alsace Brut Grande Cuvée**

Cet assemblage, moitié chardonnay et pinot noir, nous emmène dans des parfums de fleurs. Les soixante-douze mois sur latte permettent d'acquiescer cette bulle fine et persistante. Un crémant racé et élégant, taillé pour la table.

Coup de ♥ de l'année
Riesling Haguenau 2015

Déjà très ouvert et aromatique, le nez nous emporte dans un bouquet de fleurs et de fruits blancs. L'aspect fruité persiste en bouche avec une belle enveloppe. Un côté citronné apporte fraîcheur et persistance en finale.