

La Cave de Ribeauvillé



« Plus ancienne cave coopérative de l'Hexagone, elle 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, sur 225 ha !

Les vins : la Cave de Ribeauvillé est une valeur sûre pour ses bulles précises, comme l'atteste la Grande Cuvée de crémant, aux notes de fruits secs en final. Les riesling sont vinifiés en sec et seule la nuance des terroirs fait la différence dans les vins. Les amateurs de droiture apprécieront le Mühlforst, tandis que le volume et l'écorce de pamplemousse se trouvent dans le Haguenau. Ces lieux-dits sont un excellent rapport prix-plaisir !

Majestueux, l'Altenberg de Bergheim s'impose dans le millésime 2017, avec une énergie racinaire et des notes d'agrumes confits. »



Les notes

Crémant d'Alsace Brut Grande Cuvée	18,70 € - 15,5
Riesling Grand Cru Altenberg de Bergheim 2017	20,20 € - 16
Riesling Haguenau 2017	10 € - 15,5
Riesling Mühlforst 2017	10 € - 15.5

Rouge : 19 hectares.
Pinot noir 100 %

Blanc : 206 hectares.

Riesling 26 %, Pinot Blanc 23 %,

Gewurztraminer 18 %, Pinot gris 18 %

Sylvaner 7 %, Chardonnay 4 %, Muscat à petits grains blancs 4 %,

Production moyenne : 2 000 000 bt/an

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE