

Domaine Weinbach
Colette, Catherine et Laurence Faller

Il Domaine Weinbach si trova ai piedi della collina di Schlossberg, primo terroir alsaziano ad essere classificato Grand Cru nel 1975. Ha sede nel paese di Kaysersberg a nord ovest di Colmar, su quello che era l'antico Clos des Capucines, datato 1612, considerato dopo la Rivoluzione francese "bene nazionale" ed acquistato dalla famiglia Faller nel 1898. Tra coloro che si sono distinti nella valorizzazione dei terroirs alsaziani e per la promozione della Appellation d'Origine Contrôlée troviamo Théo Faller la cui attività, oggi, è perpetuata dalla figlia Catherine che gestisce la tenuta con i figli Théo ed Eddy. Il domaine si estende su di una superficie vitata di 28 ettari lavorati in biodinamico ed i suoi terroir riuniscono l'eccezionale complessità geologica (granito, marne calcaree-gessose e calcare) e topologica del territorio. I vigneti, oltre al favorevole microclima tipico della valle di Kaysersberg, godono di un ottimale soleggiamento dovuto al loro posizionamento sui migliori versanti. Ciascun terroir imprime ai vini del Domaine Weinbach la sua personalità donando loro complessità, ricchezza ed autenticità.

Gewürztraminer Furstentum Vendanges Tardives Grand Cru

Varietà Gewürztraminer.

Vigneti Situato nei comuni di Kientzheim e Sigolsheim, di altitudine compresa tra i 300 e i 400 metri, il Grand Cru Furstentum è caratterizzato dalla presenza di terre brune e calcaree, dalla struttura ghiaiosa, poco profonda, filtrante, con affioramento della roccia madre. Si tratta di suoli marnosi, calcarei ed arenari del Dogger inferiore (era secondaria). Esposto a sud, la sua sommità è ricoperta da un isolotto di vegetazione mediterranea. La pendenza qui è significativa e permette di ottimizzare l'esposizione al sole su di un terreno che accumula calore ed acqua.

Vinificazione Gli interventi in cantina vengono limitati al minimo indispensabile, in modo da rispettare pienamente la qualità dell'uva. La raccolta, manuale, avviene in un momento successivo rispetto al normale periodo di vendemmia e solamente al raggiungimento di un grado zuccherino elevato. La pressatura è soffice e delicata. Le lunghe fermentazioni con lieviti indigeni hanno luogo in vecchi fusti di rovere. L'affinamento, per legge, dura minimo 18 mesi.

Caratteristiche Il Gewürztraminer Vendange Tardive rappresenta un'altra espressione del terroir di Furstentum, sublimata dalla sovraturazione e dalla Botrytis: la raccolta tardiva delle uve e lo sviluppo della botrytis cinerea favoriscono infatti la concentrazione di zuccheri ed aromi. Un vino eccezionale, riconosciuto per la grande complessità aromatica, la rara concentrazione e l'equilibrio perfetto. Con il foie gras è la festa dei sensi.

