Le Clos des Capucins

Reportage photo : Thierry Malty

CATHERINE ET LAURENCE, LES DEMOISELLES DE WEINBACH

L'ENTRÉE DU CLOS DES CAPUCINS EST DISCRÈTE, PRESQUE INVISIBLE. ENCHÂSSÉE AU MILIEU DES 5 HECTARES DE VIGNES HISTORIQUES DU DOMAINE WEIMBACH, SE DESSINE UNE IMPOSANTE BÂTISSE, PRESQUE AUSTÈRE. Y OFFICIENT COLETTE, CATHERINE ET LAURENCE FALLER, TROIS VIGNERONNES À LA RÉPUTATION MONDIALE. RENCONTRE.

CATHERINE AND LAURENCE, THE WEINBACH MAIDENS

THE ENTRANCE TO THE CLOS DES CAPUCINS IS DISCREET, ALMOST INVISIBLE. RISING FROM THE MIDDLE OF THE DOMAINE WEIMBACH'S 5-HECTARES OF HISTORIC VINEYARD IS AN IMPOSING, ALMOST AUSTERE BUILDING. FROM HERE PRESIDE COLETTE, CATHERINE AND LAURENCE FALLER; THREE WINE PRODUCERS WITH A GLOBAL REPUTATION. WE MEET THEM.

Domaine Faller
Clos des Capucins

TENSION, ÉLÉGANCE ET COMPLEXITÉ CARACTÉRISENT CHAQUE CUVÉE.

—

TENSION, ELEGANCE AND COMPLEXITY CHARACTERISE EVERY VINTAGE.

L'histoire de la famille Faller et du Domaine Weimbach, le « Ruisseau du vin », commence en 1898 avec le rachat du domaine par les frères Faller. Leur fils et neveu, Théo, passionné par les terroirs et cépages alsaciens, en héritera et, au fil des années, le développera et l'enrichira grâce à l'achat de très belles parcelles. En 1979, lorsqu'il disparaît, Colette et ses filles, Catherine et Laurence, poursuivent dans la voie tracée et font entrer les vins du Domaine Weimbach dans la légende des meilleurs blancs du monde.

DES VINS D'UNE MODERNITÉ ÉTONNANTE

Déguster les vins du Domaine Weimbach, c'est déguster l'Alsace dans toute sa diversité et son excellence. Les vins possèdent une trame aromatique très reconnaissable. Tension, élégance et complexité caractérisent chaque cuvée. Le millésime 2012 est d'un équilibre délicat, avec « de belles acidités conférant aux breuvages du relief et de la longueur. En bouche, ces nectars développent un côté séveux et gourmand, avec une salinité et une minéralité qui s'expriment déjà, notamment sur les Riesling. » Depuis 30 ans, le domaine a acquis ses lettres de noblesse tant par la qualité exceptionnelle de ses vins que par les personnalités rayonnantes de Catherine et Laurence.

The story of the Faller family and the Domaine Weimbach, the "River of wine", began in 1898 when the Faller brothers bought the estate. Their son and nephew, Théo, who loved the local area and Alsatian wines with a passion, inherited it and - over the years - developed and enriched it with the wise purchase of fine additional land. In 1979, after he passed away, Colette and their daughters, Catherine and Laurence, followed in the family tradition until the wines of the Domaine Weimbach found their place among the finest white wines in the world.

SURPRISINGLY MODERN WINES

Tasting the wines of Domaine Weimbach, is like tasting the Alsace region in all its diversity and excellence. The wines possess a highly recognisable aromatic outline. Tension, elegance and complexity characterise every vintage. 2012 is delicately balanced, with "clear acid tones that confer depth and a long finish to the wines. On the palate, these nectars develop a sappy, robust side, with an already emerging salinity and mineralité, especially on the Riesling." Over 30 years, the estate has gained respectability both through the excellence of its wines and radiant personalities of Catherine and Laurence.

2009
ALSACE GRAND CRU
Domaine Weinbach

CES TROIS FEMMES ÉTONNANTES VONT AMENER LE DOMAINE WEINBACH ET SES VINS SUR TOUTES LES GRANDES TABLES DU MONDE.

—

THESE THREE ASTONISHING WOMEN HAVE BROUGHT THE DOMAINE WEINBACH AND ITS WINES TO THE WORLD'S GREAT RESTAURANTS.

LE TRIO DÉLICIEUX DES FALLER

Ces trois femmes étonnantes vont amener le Domaine Weinbach et ses vins sur toutes les grandes tables du monde. Colette, toujours présente au domaine, reste à l'écoute, attentive à tout, du bon déroulement de l'accueil de ses hôtes jusqu'aux dégustations. Catherine et Laurence, complémentaires dans la vie comme dans les vignes et en cave, connaissent leur partition sur le bout des doigts. Le soin apporté à l'accueil de leurs hôtes se retrouve également dans la philosophie maison pour le travail de la vigne. Dès 1998, huit hectares sont cultivés en biodynamie, les 20 hectares restant étant exploités en culture biologique.

Aujourd'hui, la totalité du Domaine Weinbach suit les principes de la biodynamie. Sous ce terme un peu étonnant se cache une véritable philosophie qui a pour but de créer des conditions de vie harmonieuse entre terre, plante et environnement. Elle favorise l'amélioration de la qualité de la terre - la vigne étant un milieu de vie - un meilleur enracinement de la plante et un meilleur développement des feuilles et des fleurs. Plus qu'une méthode, c'est une véritable philosophie.

THE DELIGHTFUL FALLER TRIO

These three astonishing women have brought the Domaine Weinbach and its wines to the world's great restaurants. Colette, ever-present around the estate is a very aware host, always attentive to everything from welcoming guests to arranging tastings. Catherine and Laurence complement each other perfectly in life as in the vineyards or cellars, instinctively recognising each other's expertise. The care evident in the welcome shown to guests can also be found in the family philosophy towards the work in the vineyards. Since 1998, eight hectares have been farmed biodynamically, with the remaining 20 hectares adhering to an organic regime.

Now, the entire Domaine Weinbach follows the principals of biodynamics. This slightly awkward term hides a genuine philosophy that aims to create a living harmony between soil, plant and environment. It promotes improved soil quality - the vine is considered a living environment – better rooting and better development of leaves and flowers. More than just a method, it is an entire philosophy.

Le Clos des Capucins

LES DÉCOUVERTES DE LA SAISON

PIERRICK FISCHER, CHEF SOMMELIER, JEAN-ALAIN BACCON, DIRECTEUR DES RESTAURATIONS ET CODIRECTEUR, ONT SÉLECTIONNÉ POUR LA SAISON 2013-2014 LES CUVÉES :

RIESLING CUVÉE THÉO 2012
Issue des plus vieilles vignes du Clos des Capucins (Théo est le prénom du père, du grand-père et d'un fils de Catherine). Le nez est discret, la bouche aromatique, avec une jolie persistance, des épices douces, une belle amplitude avec une fraîcheur étonnante.

PINOT GRIS GRAND CRU SCHLOSSBERG 2011 VENDANGES TARDIVES
Le nez développe des arômes d'abricot, la tarte Tatin, très "pâtisserie", une jolie fraîcheur. Un vin crémeux, mais très aérien. Les équipes de Pierrick Fischer sont, tout au long de la saison, à l'écoute de chaque demande pour conseiller les accords mets et vins les plus appropriés selon les envies de chacun.
Cette sélection est disponible au verre dans les bars et les restaurants des hôtels Le Kilimandjaro et Le K2. À découvrir sans attendre.

RIESLING GRAND CRU SCHLOSSBERG CUVÉE SAINTE-CATHERINE : "L'INÉDIT" ET FOIE GRAS
Le Riesling Grand Cru Schlossberg Cuvée Sainte-Catherine "L'Inédit" 2012, ou les Vendanges Tardives et les Sélections de Grains Nobles du Domaine, sont des vins magnifiques en association avec une terrine de foie gras de l'Auberge de l'Ill (***Michelin) ou avec le "Foie gras de canard au naturel, pomme verte et mouron des oiseaux, pulpe de raisins rouges à la moutarde de Brive" de Nicolas Sale, chef des cuisines ** Michelin à la Table du Kilimandjaro et *Michelin au Kintessence.

THIS SEASON'S DISCOVERIES

PIERRICK FISCHER, HEAD SOMMELIER AND JEAN-ALAIN BACCON, RESTAURANT MANAGER AND CO-DIRECTOR, HAVE SELECTED THE FOLLOWING WINES FOR THE 2013-2014 SEASON:

RIESLING CUVÉE THÉO 2012
Produced from the Clos des Capucins' oldest vines (Théo is the first name of Catherine's father, grandfather and one of her sons). With a discreet nose and an aromatic palate, nice persistence, with soft spices, decent amplitude and a surprising freshness.

PINOT GRIS GRAND CRU SCHLOSSBERG 2011 VENDANGES TARDIVES
The nose develops aromas of apricot, a very "pâtisserie"-style tarte Tatin, and pleasing freshness. A smooth but very light wine. Pierrick Fischer's staff are available throughout the season to offer advice on matching dishes with the most appropriate wines to suit everyone's taste. This selection is available by the glass in the bars and restaurants of the Le Kilimandjaro and Le K2 Hotels. Make time to try these wines.

RIESLING GRAND CRU SCHLOSSBERG CUVÉE SAINTE-CATHERINE: "L'INÉDIT" WITH FOIE GRAS
Le Riesling Grand Cru Schlossberg Cuvée Sainte-Catherine "L'Inédit" 2012 or Les Vendanges Tardives with the Sélections de Grains Nobles du Domaine, are magnificent wines to accompany a terrine de foie gras de l'Auberge de l'Ill (***Michelin) or with Head Chef Nicolas Sale's "Foie gras de canard au naturel, with green apple and chickweed, red grapes and Brives mustard" at the **Michelin Table du Kilimandjaro and *Michelin Le Kintessence.

КАТРИН И ЛОРАНС, ЛЕДИ ИЗ ВАЙНБАХ

История семьи Фалле и поместья Вайнбах (Weimbach) или "Винного ручья", началась в 1898 г. с покупки поместья братьями Фалле. Позже, их сын и племянник Тео получил его в наследство и со временем обогатил и развил семейное дело, дополнительно приобрев превосходные участки земли. В 1979 г. после его смерти, Колетт и ее дочери, Катрин и Лоранс, продолжили начатое Тео дело и сделали из белых вин поместья Вайнбах (Domaine Weimbach) мировую легенду.

Исключительные современные вина

Попробовать вина Domaine Weimbach - значит открыть для себя Эльзас во всей его красоте и разнообразии. Выдержанные и элегантные, их букет невозможно спутать ни с каким другим. Миллезим 2012 обладает тонким ароматом, сбалансированными нотками кислотности и долготой вкуса. Сочные и деликатные вина этого миллезима обладают солеными и минеральными нотками, которые уже чувствительны, например в Рислинге.

Восхитительное трио Фалле

Благодаря этим удивительным женщинам вина Domaine Weinbach подаются в самых знаменитых ресторанах мира. Колетт посвящает много времени семейному делу и уделяет большое внимание гостям имения и дегустации. Что касается Катрин и Лоранс, взаимно дополняющих друг друга как в жизни, так и в работе, они знают свою профессию наизусть. Забота о гостях имения проявляется также и в их понимании виноделия. С 1998 года 8ГА земли обрабатываются по правилам биодинамики, остальные 20 - по нормам производства биологически чистой продукции. Сегодня вся продукция Domaine Weinbach изготавливается по принципу биодинамики, целью которой является создание гармоничных условий существования почвы, растения и окружающей среды. Это помогает улучшить качество земли, среды обитания виноградной лозы, способствует хорошему укоренению растения и лучшему развитию листьев и цветов. Биодинамика - это не просто метод, но настоящая философия жизни.

Новинки этого сезона

Пьеррик Фишер, шеф-сомелье, и Жан-Ален Баккон, директор ресторана и содиректор, составили коллекцию вин сезона 2013-2014:

Riesling cuvée Théo 2012

Из ягод старого виноградника Clos des Capucins

Сдержанный букет, ароматный и стойкий вкус с нотками сладких специй, хорошая выдержанность и удивительная свежесть.

Pinot Gris grand cru Schlossberg 2011 Vendanges Tardives

Букет насыщен ароматами абрикоса, яблочного пирога, сладкой выпечки. Приятная свежесть. Почти ликерное, но очень легкое вино.

Эти вина доступны в барах и ресторанах отелей в Kilimandjaro и K2.

Riesling Grand Cru Schlossberg Cuvée Sainte-Catherine: "L'Inédit" с фуа-гра

Белые вина Riesling Grand Cru Schlossberg Cuvée Sainte-Catherine "L'Inédit" 2012, Vendanges Tardives или Sélections de Grains Nobles du Domaine, прекрасно сочетаются с паштетом из фуа-гра ресторана Auberge de l'Ill (3 звезды Гида Мишлен) или с блюдом "Утиное фуа-гра, зеленое яблоко и звездчатка, мякоть красного винограда с горчицей из Брив", приготовленным Николя Саль, шеф-поваром ресторанов La Table du Kilimandjaro (2 звезды Гида Мишлен) и Kintessence (1 звезда Гида Мишлен).