

Grauburgunder 'S' trocken 2018

Emrich Schönleber

Vin sec, la vigne reçoit un traitement de raisin doux.

La région

Cette région froide et austère possède un sol unique qui produit parmi les plus grands Rieslings allemands. Le sol est fait de plusieurs sortes de grès et les vignobles sont disséminés dans les vallées quelques fois recelant des microclimats.

C'est dans la vallée de la Nahe que nous avons trouvé, déniché Werner Schönleber sur la commune de Monzingen.

Le domaine

Nous n'avons pas peur de l'affirmer, voici le producteur d'un des meilleurs Riesling qui existe en Allemagne et dans le monde. Les vignobles sont relativement jeunes, puisque l'exploitation familiale date des années 60.

Le vignoble de 14.50 ha produit à plus de 75% des Riesling de la plus exceptionnelle qualité. Deux parcelles/lieux-dits (premiers crus classés) se partagent pour donner des vins riches souples, concentrés, fruités, minéraux, frais et longs en bouche. De vraies petites merveilles à déguster et si possible à carafer. Faisant partie du VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter), les deux vignobles en coteaux, dont les appellations sont strictement contrôlées, sont reconnus parmi les meilleurs d'Allemagne. Orientés vers le sud/sud-ouest, ils sont composés principalement de différentes formes d'ardoises, de quartz et de silix. Le coteau appelé «Hallenberg» est lui principalement dominé par un sol d'ardoise rose, on trouve sur «Frühlingsplätzchen» en plus de l'ardoise rouge et vert bleu.

C'est un microclimat tout particulier qui régit la température et météorologie de la vallée autour des coteaux. Entourés de collines culminant à 600 mètres, et engouffrés entre plusieurs masses rocheuses, les coteaux fort arides se trouvent à l'endroit même où la masse d'air chaud remonte les pentes de la colline.

La vigne y poussent lentement, profite d'un cycle végétatif particulièrement long et produit des petites baies (plus petites qu'ailleurs). Les vendanges se font généralement dans les mois d'octobre et de novembre.

La réputation de cette maison est naissante au niveau international, et si vous êtes un passionné de grands vins blancs, ceux-ci méritent amplement d'être dans votre cave car ils sont certainement parmi les meilleurs du monde ou du moins d'Allemagne.



Prix:  **Puissance:** 2 (1:light, 5:powerfull)

Résumé:

Type:	Blanc
Millésime:	2018
Pays:	Allemagne
Appellation:	Nahe
Producteur:	Emrich Schönleber
Contenu:	0.75L

Terroir:

Sol:	Un mélange de différents types d'ardoise et de roche roche siliceuse
Cépage:	Grauburgunder
Âge de la vigne:	
Climat:	Continental frais
Conduite de la vigne:	Guyot
Particularité(s):	

Élaboration:

Date de vendange:
Type de vendage: Manuelle
Elevage:
Mise en bouteille:
Cépage: Grauburgunder
Passage barrique:

Analyse:

Sucre: 4.2 gr/l
Acidité: 5.4 gr/l
PH:

Dégustation:

Vue:
Nez:
Bouche: Le fruit clair offre des saveurs à base de melon, de miel et d'ananas. On y retrouve aussi de légères nuances d'épices, de bois, ainsi qu'un soupçon de vanille.

Appréciation(avis):

Accord (mets):

T° service: 10 - 12°
Conseil sur le service:
Met suggéré: