

VINvitation 20.04.2023 riesling et sangiovese

Petite Huchette à Carouge

1. Crémant Brut Nature, Domaine Weinzaepfel, Soultz, Alsace

Le domaine Weinzaepfel est situé à Soultz, au sud du vignoble alsacien. Les douze hectares du domaine, répartis sur différents lieux-dits sont vinifiés depuis 2018 par Loïc Weinzaepfel et commercialisés par Audrey, sa jeune sœur. La vendange était auparavant confiée à la maison Trimbach, ce qui donne une bonne idée de la qualité du terroir et du soin apporté à la vigne.

- 🔑 **Terroir et situation** Trois parcelles composent cette cuvée ; 60% auxerrois, 10% chardonnay et 30% pinot noir. Les auxerrois sont situés en bordure de forêt. La terre y est riche et sa situation permet de garder des acidités vives à maturité. En contrebas du Liebourg se trouve la parcelle de chardonnay. L'exposition à l'Ouest apporte des arômes frais de fleurs. En sous-sol de cette parcelle, de nombreuses sources apportent l'humidité naturelle nécessaire. Dans cet assemblage, les pinot noir vieilles vignes de l'Orschwillerboug-Winckel apportent ce côté gras et structuré au vin.
- 🔑 **Climat** Implanté au pied du plus haut sommet des Vosges, le vignoble profite d'une situation idéale. Le relief montagneux apporte un microclimat particulier. Il protège des perturbations atlantiques et sème un vent chaud (Foehn). En été, le climat semi-continental instaure des conditions sèches forçant la vigne à chercher l'eau au plus près de la roche sous-jacente.
- 🔑 **Culture** Sélection des raisins pendant l'année, engrais verts, vendange manuelle et tri sur table au vignoble. Conversion vers l'agriculture biologique depuis 2019.
- 🔑 **Vinification** Le pressurage se fait avec des montées en pression très lentes. Les jus sont fractionnés pour les sélectionner les et garder uniquement les plus qualitatifs. Le débourage statique à froid avec une terre de filtration permet d'obtenir des jus clairs. Un premier assemblage est réalisé avant les fermentations alcoolique et malolactique. Une fois les fermentations terminées, sulfitage à 3g/hl pour protéger le vin. Au début du printemps les vins sont filtrés et assemblés juste avant le tirage. La prise de mousse se fait dans l'ancienne cave souterraine.
- 🔑 **Elevage** Une fois l'élevage sur lattes de 12 mois terminé, le dégorgement clôturé le processus d'élaboration. Aucun sucre n'est ajouté lors de cette étape, d'où sa mention « brut nature ». La base du vin est du millésime 2019.

2. Riesling, Domaine Weinzaepfel, Sultz, Alsace 2020

- 🔑 **Terroir et situation** riesling issu des plus vieilles vignes du domaine, de sélections massales. Deux parcelles plantées dans les années 40 et 50 composent ce riesling
- 🔑 **Rendements** très faibles de 38hl/ha permettent une expression forte du terroir.
- 🔑 **Terroirs** Ce vin est un assemblage du Finckennest (le nid des pinsons, monopole du domaine) et du Mittelbourg. Les terroirs relativement similaires sont exposés au sud.
- 🔑 **Sols** richesse du sol brun calcaire sur Marnes et conglomérats argileux de l'Oligocène
- 🔑 **Culture** Taille courte, engrais verts, vendange manuelle et tri sur table au vignoble. Conversion vers l'agriculture biologique depuis 2019 et certifié BIO depuis 2022.
- 🔑 **Vinification** La vendange en maturité tardive a permis d'obtenir des grandes concentrations. Des arômes confiturés ont marqué les jus dès le pressurage. Le débourage statique à froid avec une terre de filtration permet d'obtenir des jus clairs.
- 🔑 **Vinification** sans soufre jusqu'à l'élevage sur lies fines. L'élevage en cuve inox pendant 6 mois permet de garder les arômes typiques du Riesling.

3. Riesling Frédéric Emile, Domaine Trimbach 2012

L'origine viticole de la Maison Trimbach remonte à 1626. Depuis lors, douze générations de vinificateurs rigoureux et d'Ambassadeurs dévoués à la passion des vins d'Alsace n'ont eu de cesse de se distinguer par la qualité et l'authenticité de leurs vins, de développer patiemment, de père en fils, une solide réputation. La 13ème génération a intégré le domaine il y a quelques années.

Histoire de la Maison Trimbach ...

16ème siècle **Les premiers Trimbach arrivent de Suisse** pour creuser dans les mines d'argent de Ste-Marie-aux-Mines.

1839 **Naissance de Frédéric Emile Trimbach**, son nom résonne encore aujourd'hui : il a marqué le monde de la viticulture en Alsace, était un fin dégustateur et également un grand visionnaire.

1919 **Naissance de l'étiquette du Riesling Clos Ste Hune**, quasi inchangée depuis lors.

1920 **La Maison Trimbach s'installe à Ribeauvillé** où la cave est toujours située aujourd'hui.

1963 **Hubert** rejoint Bernard à sa sortie de HEC Paris. Il voit des opportunités à l'étranger : il commence alors à voyager dans le monde entier et ce pendant plus de 50 ans. Hubert a été un Directeur Commercial hors pair, il a promu les vins Trimbach et été un Ambassadeur pour la région

1967 **Naissance de la Cuvée Frédéric Emile** remplaçant le Riesling Grande Réserve

1972 **François Wilhelm** rejoint le domaine au poste de Directeur des Ventes France, Belgique, Luxembourg et Allemagne. Lorsqu'il est Maître d'Hôtel à l'Auberge de l'Il, c'est Hubert Trimbach qui lui propose un poste chez Trimbach.

2021 **Arrivée de Pauline** (la fille aînée de Jean) pour s'occuper du marché français.

🔑 **Exposition** sud et sud-est, les terroirs Grands Crus Geisberg et Osterberg de Ribeauvillé qui surplombent le domaine donnent naissance à ce vin depuis plusieurs générations.

🔑 **L'âge moyen des vignes**, 45 ans environ, offre des rendements limités.

🔑 **Sol** La composition marno-calcaire-gréseuse et calcaire coquillé du terroir (Muschelkalk), tout comme les raisins de belle maturité strictement sélectionnés à la main, confèrent à ce vin une remarquable personnalité : un riesling sec et puissant, souligné d'une note minérale et d'une acidité finement ciselée.

- 🔑 **Garde** les grands millésimes de Frédéric Emile mûrissent vingt années + Prestigieuse signature de la maison, le Frédéric Emile, bien souvent surnommé FE ou Freddie. Cuvée unique issue de deux grands crus.
- 🔑 **Dégustation** bouquet floral et sur les agrumes avec une note minérale légèrement fumée. Corps équilibré et harmonieux avec une acidité porteuse et une longue finale sèche. Un vin gastronomique avec un grand potentiel de garde.

4. Riesling Gérald Besse, Martigny Plan-Cerisier 2020

Gérald et Patricia Besse ont commencé à exploiter leur premier vignoble en 1979 en partant pour ainsi dire de zéro. Car, contrairement à leurs collègues vignerons valaisans, ils ne pouvaient s'appuyer sur aucun héritage. Une passion totale pour la vigne et le vin était le seul capital qu'ils pouvaient investir dans ce métier. C'est en 1984 dans une ferme du hameau Les Rappes au-dessus de Martigny qu'ils produisent leurs premiers vins.

Aujourd'hui, on y trouve une cave moderne avec un magnifique chai à barriques et les Besse sont les fiers propriétaires d'un domaine extraordinaire de 18 ha de vignobles en terrasses. L'entretien des murs interminables en pierres sèches est un défi, tout comme la production de ses cépages très précis et francs.

La grande palette des vins couvrant pratiquement toutes les variétés des cépages valaisans ne connaît aucun point faible.

Et il existe parmi eux de vrais bijoux : soit les vins élevés en barrique de la ligne « Les Serpentes ». On y trouve un Ermitage spectaculaire (Marsanne), dont les ceps plantés par le grand-père de Gérald il y a 55 ans donnent grâce à leur âge respectable un vin d'un calibre magnifique.

Chaque cépage est vinifié en valorisant son terroir et sa typicité tout en adoptant un mode de culture bio.

🔑 **Cépage** : riesling

🔑 **Elevage** en foudre

🔑 **Robe** : jaune avec des reflets gris-vert.

🔑 **Nez** : un nez exubérant sur la bergamote, avec de belles notes de fruits frais tels que la pêche blanche et le melon

🔑 **Bouche** : une fraîcheur accompagnée d'une minéralité, en attaque. En bouche, un peu de volume et des notes de bergamote et de fleurs. La finale est soutenue et complexe.

🔑 **Température de service idéale** : 8-10 °C

🔑 **A boire** : 2019-2024

5. Niellucciu, Domaine Giudicelli, Patrimonio 2018

Le domaine est basé à Poggio d'Oletta, dans l'arrière-pays de Saint-Florent, et Muriel et son époux Stéphane y sont installés depuis 1997.

Le domaine est certifié en biodynamie, ils s'efforcent de produire des vins précis et fidèles au terroir. Issus de vignes en gobelets, les vins sont élevés en foudre Stockinger (tonnellerie située dans les Alpes autrichiennes) et en cuve inox. Le rouge y séjourne presque deux années, puis est commercialisé trois ans après la vendange. Le domaine brille aussi dans l'élaboration des muscats. Tous les vins s'expriment avec finesse et naturel, toujours dotés d'une personnalité singulière. A laisser vieillir ! niellucciu = sangiovese 100%








- 🔪 **Certifié Biodynamie**, certifié Demeter. Les vignes ne reçoivent ainsi aucun produit chimique. Elles sont cultivées en tenant compte du calendrier lunaire pour les travaux de taille, de labour et de vendange et protégées avec des décoctions de Prêle et d'Ortie
- 🔪 **Vinification** réalisée à partir des levures indigènes présentes sur les baies du raisin, sans aucun produit œnologique ajouté, à l'exception d'un peu de soufre. Pressurage direct et lent pour les blancs et les rosés, des macérations "infusées" et des élevages longs en cuve inox et en foudre Stockinger pour les vins rouges (entre 18 et 22 mois selon les années).
- 🔪 **Nombre de bouteilles par an** 33'000
- 🔪 **Cépages** muscat petits grains, niellucciu, vermentino, grenache noir
- 🔪 **Surface plantée** 10.74 hectares (Rouge : 5.62, Blanc : 5.12)
- 🔪 **Sols** les parcelles sont situées dans le nord de la Corse, au croisement de trois terroirs : les schistes du Cap corse, les granites du désert des Agriates et une partie argilo-calcaire autour de la montagne de Sant'Angelo. Cette situation spécifique contribue à conférer une grande complexité aux vins.
- 🔪 **Mode de vendanges** manuel
- 🔪 **Âge moyen des vignes** 30
- 🔪 **Achat de raisin** Non
- 🔪 **Production** : 14000 bouteilles
- 🔪 **Dégustation** 2018 possède beaucoup de complexité aromatique avec des notes de ciste, de cuir frais et d'encens au nez. Il est harmonieux, un peu sauvage, assez tendre et possède beaucoup de finesse dans ce millésime plutôt frais. On pourra en profiter tôt.

6. Rosso di Montalcino, Fattoria del Pino 2017

La Fattoria del Pino est une petite cave de la région de Montalcino fondée en 2000 par Jessica Pellegrini. La cave se trouve au sommet de la colline de Montosoli, un cru historique de Montalcino, où le Brunello prend un aspect plus élégant et raffiné, acquérant de la fraîcheur et une texture tannique tout en finesse. La Fattoria est située du côté de Sienne, cette zone est devenue au fil des ans un point de référence pour la dénomination toscane la plus acclamée, en vertu d'une production de grande qualité. Ce qui rend cette zone unique, c'est aussi la composition géologique des sols, différente de toutes les autres sous-zones, où l'on trouve une concentration importante de marnes sur une petite couche d'argile arénacée calcaire. Il est donc facile de définir les limites de la zone : lorsque le pourcentage d'argile augmente, on peut dire que l'on n'est plus à Montosoli.

La Fattoria del Pino cultive le Sangiovese, le cépage le plus symbolique de la région. Les températures fraîches, l'exposition parfaite et la ventilation constante permettent aux vignes de donner naissance à des grappes mûres, riches en saveurs et en arômes. Dans la cave, Jessica procède à une approche non invasive avec des levures indigènes. L'élevage se fait en fûts de chêne slave pendant une période allant de 8 mois à 48 mois.

Le Rosso di Montalcino Fattoria del Pino est la version la plus jeune et la plus parfumée des grands vins de Montalcino. C'est un pur sangiovese de grande qualité, qui provient de vignes cultivées dans le célèbre cru de Montosoli, dans la zone nord de Montalcino. Une région qui a toujours donné des rouges frais et élégants. Grâce à son vieillissement en acier et en grands fûts, le vin exprime des notes fruitées, des arômes de cerise, des nuances florales et épicées.

-  **Cépage** : sangiovese
-  **Région** : Toscane
-  **Lieu** : Montalcino
-  **Couleur** rouge
-  **Dénomination** : DOCG
-  **Temps de garde** : 3 à 6 ans
-  **Certification** biodynamie non certifié

7. Brunello di Montalcino, Uccelliera, 2011

Andrea Cortonesi a acheté une ferme avec terrain à Castelnuovo dell'Abate à la fin de 1986. Cortonesi a commencé à apporter d'importants changements pour transformer la propriété en une ferme principalement dédiée à la viticulture.

Le nom d'origine Uccelliera (nichoir) a été conservé. De nouveaux locaux fonctionnels de vinification, d'agrandissement et de stockage ont été construits. Les bâtiments existants ont été équipés de chais sans en modifier les caractéristiques. Le domaine s'étend sur environ 10 hectares (vignes et oliviers). Ils sont plantés de vignes issues d'un clone sélectionné et ont une densité de plantation plus élevée.

5 vins rouges sont produits dont 4 à base de sangiovese et 1 assemblage avec du merlot et du cabernet sauvignon. Un Brunello riserva est produit les années exceptionnelles (2016, 2015, 2012).

- 🔧 **Domaine** Uccelliera exploite 6 hectares de vignes
- 🔧 **Cépages** sangiovese majoritairement, merlot et cabernet sauvignon
- 🔧 **Age des vignes** entre 5 à 45 ans.
- 🔧 **Sols** argilo-calcaire, sableux et marneux de texture moyenne, riche en minéraux et fossiles.
- 🔧 **Conduite** cordon éperonné et guyot
- 🔧 **Densité** variable de 3000 à 5700 pieds/hectare
- 🔧 **Altitude** 150, 250 et 350 mètres
- 🔧 **Viticulture** agriculture durable, basée sur l'équilibre des cultures et la manifestation de la diversité des sols et des climats. L'orientation des rangs, le travail manuel constant et minutieux dans les vignes pour maintenir l'équilibre végétatif et l'éclaircissage des grappes, permettent d'obtenir des raisins parfaitement mûrs et sains.
- 🔧 **Fermentation** levures indigènes
- 🔧 **Vinification** les raisins récoltés arrivent rapidement à la cave où ils sont refroidis avec de la neige carbonique qui protège de l'oxydation et préserve les caractéristiques originelles du fruit et sont envoyés à l'égrappage. Les basses températures sont maintenues pendant 7/8 jours et permettent le développement des levures indigènes. La fermentation alcoolique démarre spontanément pour une durée totale de 25/30 jours avec des remontages fréquents. Après soutirage, la fermentation malolactique est réalisée en cuves inox.
- 🔧 **Elevage** dans des récipients en chêne de Slavonie et de chêne français de différentes tailles pendant un minimum de 24 mois est suivie d'un affinage supplémentaire d'un minimum de 6 mois en bouteille.

8. Riesling Scharzhof Qualitätswein, Egon Muller 2021

Egon Müller est tout simplement LA référence mondiale du riesling !

Terroir magnifique et vignoble de légende, le Scharzhofberger est planté de vignes depuis les années 700. Créé par l'arrière-grand-père d'Egon Müller IV en 1797, le domaine attire la plus grande attention et les quelques bouteilles qui sortent des caves sont très prisées et souvent difficiles à trouver. L'adéquation entre le climat typique de la Mosel, l'orientation plein sud du vignoble, des coteaux escarpés, parfois jusqu'à 50% et des sols de schistes, véhicule toute la noblesse des plus grands riesling du monde !

- 🔧 **Cépage** riesling
- 🔧 **Pays** Allemagne
- 🔧 **Région** Mosel-Saar-Ruwer
- 🔧 **Culture** traditionnelle
- 🔧 **Nature du sol** schistes
- 🔧 **Contenance** 75cl
- 🔧 **Bouchon** liège
- 🔧 **Vinification** Levures indigènes, fermentations en vieux foudres de 40 ans
- 🔧 **Élevage** 6 mois en foudres sur lies fines
- 🔧 **Sucres Résiduel** 45.3g/l
- 🔧 **Maturité** A déguster de nos jours à 2035
- 🔧 **Service** Température de 10° C
- 🔧 **Degré alcoolique** 8.5%
- 🔧

Ce Riesling tonique, mais juteux, à peine demi-sec a une multitude de notes de pomme rouge, de fleurs printanières et d'herbes fraîches. Finale longue et très nette avec beaucoup de profondeur.