

'Bruno by Karthäuserhof' Riesling 2019 Karthäuserhof



Un superbe riesling du terroir de schiste de la Moselle allemande ! Et de surcroît vinifié par le talentueux duo de vigneron Richard Grosche et Mathieu Kauffmann ! Le vin blanc 'Bruno by Karthäuserhof' 2019 du domaine Karthäuserhof est une réussite. Exclusivité Wine in Black !

Type	Blanc
Producteur	Karthäuserhof
Région	Moselle
Cépage	Riesling
Dosage	Sec
Température	8-10°C
Degré d'alcool	11,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2027
Élevage	Cuve inox
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

90/100 Points Mosel Fine Wines

« Le riesling sec 'Bruno', comme on peut le lire sur l'étiquette frontale de la bouteille (la référence au millésime se trouve sur l'étiquette arrière), provient des domaines d'Eitelsbach (y compris de la propriété Karthäuserhofberg), de Mertesdorf et du village voisin Fell. Il a été élevé sur ses lies pendant dix mois avant d'être mis en bouteille. Il offre un bouquet rafraîchissant, épicé et floral, avec des arômes de poivre blanc, de pamplemousse, de citron vert, de pêche jaune et de pomme verte. Le vin se révèle bien équilibré et enjoué en bouche, guidé par des saveurs fruitées juteuses, et laisse une sensation intense et dynamique lors de la finale piquante, herbacée, fumée et épicée. L'arrière-goût s'avère même racé (il y a encore un peu de CO2 à intégrer) et superbement concentré. Cette expression rafraîchissante, légère et stylée du riesling sec est tout simplement magnifique, surtout si l'on tient compte du fait qu'il s'agit d'un 'simple' vin d'entrée de gamme. »

Critiques et notes

Gault&Millau Allemagne : (pour le domaine) 3 grappes (sur 5)

« L'accent est porté sur la production de vins cristallins et transparents, lesquels convainquent grâce à leur légèreté et leur finesse. L'équipe autour du vigneron Albert Behler et du maître de chai Sascha Dannhäuser a réussi cette mission haut la main lors du millésime 2018. Nous avons découvert un fil conducteur qui traverse toute la gamme et chaque vin en porte les caractéristiques communes. »

Guide Eichelmann : (pour le domaine) 4,5 étoiles (sur 5)

« L'histoire remonte jusqu'au 14ème siècle. L'exploitation a collecté sa renommée à travers les âges. »

Robert Parkers's Wine Advocate :

À propos du domaine : « Albert Behler, un cousin originaire de New York du légendaire vigneron Christoph Tyrell, est le nouveau propriétaire du domaine Karthäuserhof implanté à Trèves-Eitelsbach (région de la Ruwer). Cette maison ancestrale a produit une quantité phénoménale de vins blancs secs sublimes issus de vendanges sélectives et de célèbres vins de glace au cours des vingt dernières années. » - Stephan Reinhardt

Note de la rédaction

Le domaine Karthäuserhof est l'un des grands noms les plus vénérables sur la scène allemande du riesling. Et depuis que Richard Grosche et Mathieu Kauffmann ont rejoint l'équipe l'an dernier, un vent de renouveau souffle sur les vignobles escarpés des rives de la Moselle ! C'est un grand honneur pour nous d'être le premier négociant à lancer en exclusivité leur tout premier vin 'Bruno by Karthäuserhof' Riesling 2019. Le nom de ce riesling minéral est un hommage à Bruno de Cologne, le fondateur de l'Ordre des Chartreux en 1084. Son nom se trouve toujours sur les murs du monastère bâti en 1335, dans lequel le domaine Karthäuserhof est installé aujourd'hui. Malgré cette longue histoire, la cuvée baptisée 'Bruno' se présente comme un vin blanc moderne qui reflète parfaitement le style minéral de la Moselle, tout en restant abordable en ce qui concerne son prix. 90 points du critique Mosel Fine Wines !

Note de dégustation

La robe jaune claire et brillante aux reflets verts donne envie de la première gorgée. Le parfum séduit avec le bouquet précis d'un véritable riesling de Moselle. Aux côtés des notes fruitées et mûres d'abricot, de coing, de fruit à noyau et des accents épicés-herbacés, des arômes frais et minéraux constituent la base. On ressent aisément le schiste sur lequel les vignes sont installées et cette impression se poursuit rigoureusement en bouche : les saveurs fruitées typiques du riesling forment une intrigue passionnante de nuances épicées douces et fondantes et d'acidité subtile. Elles garantissent une finale incroyablement longue grâce à leur extraction dense et minérale.

Accords mets & vin

Du poisson d'eau douce, comme de la truite par exemple, conviendra à merveille.

Domaine

Un domaine historique de classe mondiale

Le domaine Karthäuserhof est situé à Eitelsbach, petit village à 9 km de la ville de Trèves, non loin de l'endroit où se rejoignent les rivières Ruwer et Moselle. Nous sommes dans l'Ouest de l'Allemagne, au cœur de la région Rhénanie-Palatinat. L'exploitation fait partie de l'Association allemande des domaines viticoles avec distinction et/ou appellation – abrégée en VDP. Il s'agit de l'une des maisons les plus traditionnelles d'Outre-Rhin dans la zone Moselle-Sarre-Ruwer. Son histoire remonte à l'année 1335, lorsque le Prince-électeur du Luxembourg offrit les terres aux moines de l'Ordre des Chartreux (Kartäuser en allemand). Le nom est toujours actuel, malgré de nombreux bouleversements historiques qui ont eu lieu au cours des siècles.

Après la révolution française, Karthäuserhof fut sécularisé et vendu aux enchères en 1811 à Valentin Leonardy, grand mécène de la viticulture et amateur inconditionnel des cépages riesling et pinot. En 1824, Susanne, sa fille unique, épousa Johann Wilhelm Rautenstrauch, un grand commerçant, conseiller et président de la chambre de commerce. Ce dernier prit alors les commandes et posa la première pierre d'une longue tradition familiale : Maria Rautenstrauch, une arrière-petite-fille, épousa l'officier Werner Tyrell en 1947. L'ancien militaire s'occupa de la maison familiale à partir de 1951 et leur fils Christoph (6ème génération) prit le relais en 1986.

Tyrell, qui a maintenant plus de 65 ans, a remis les clés de son domaine à son cousin et ami Albert Behler. Dans un souci de continuité, il est toujours actif dans l'exploitation et transmet sa passion et son savoir-faire au nouveau propriétaire. Le maître de chai (depuis 2008) Christian Vogt fournit également une aide précieuse. Mathieu Kauffmann est nommé directeur technique, et Dominik Völk directeur des opérations à partir de 2022.

La propriété compte 19 hectares, dont 17,5 sont sous les vignes : on y trouve 1,5 ha de pinot blanc, le reste est planté en riesling. Les raisins du vin blanc Eitelsbacher Karthäuserhofberg proviennent d'une parcelle exclusive éponyme. Celle-ci présente un terroir de schiste argileux érodé de l'ère géologique du Dévonien. Évidemment, un domaine comme Karthäuserhof joue un grand rôle dans la famille des rieslings et sa gamme de vins comprend autant des entrées de gamme que des « Große Gewächse » (équivalent des Grands Crus), des vendanges tardives, ainsi que le très rare « Trockenbeerenauslese », un vin blanc liquoreux de très haute qualité produit en Allemagne et en Autriche obtenu suite à une récolte sélective de baies desséchées. La durée de conservation des vins signés Karthäuserhof est légendaire : ils peuvent se développer et s'affiner pendant des décennies. Le nom 'Palais Rautenstrauch' est un hommage à Johann Wilhelm Rautenstrauch, sans lequel l'histoire moderne du domaine traditionnel n'aurait pas été envisageable. Ce dernier a vécu pendant de nombreuses années dans le bâtiment historique à Trèves.

Si l'on considère l'énorme travail que requiert la viticulture sur des parcelles en coteaux, le prix de ces belles bouteilles reste plus que raisonnable. Oz Clarke, critique œnologique britannique de référence, trouve les mots justes et décrit le domaine comme « une exploitation de classe mondiale ». On ne saurait mieux dire.

Un riesling allemand brillant de mille feux

Le vin blanc Karthäuserhof 'Bruno by Karthäuserhof' Riesling 2019 est une cuvée mono-cépage issue des vignobles escarpés de la région de la Moselle allemande. En raison des pentes extrêmement inclinées, les vendanges manuelles sont ici nécessaires. Les sols sont riches en schiste. La fermentation et l'élevage ont eu lieu exclusivement en cuves inox.