

Ried Jägerberg Chardonnay Erste STK- Lage Südsteiermark 2018 Hannes Sabathi



Le chardonnay est répandu dans le monde entier et se sent également très bien dans la Styrie autrichienne. Le talentueux vigneron Hannes Sabathi a donné vie à un véritable vin de terroir ! Cette cuvée est digne des grands noms de Bourgogne. Un rapport qualité-prix imbattable !

Type	Blanc
Producteur	Hannes Sabathi
Région	Styrie
Cépage	Chardonnay
Dosage	Sec
Température	8-10°C
Degré d'alcool	13,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2025
Élevage	Foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Points A la Carte

« Une couleur claire, un bouquet nuancé bien prononcé, des arômes de pomme, de coing, de pamplemousse. Une fine dimension épicée, un vin corsé, serré, avec une alternance dynamique entre fruité et acidité. Une finale fruitée subtile précise, des tanins raffinés, une belle longueur. »

96/100 Points Wine Enthusiast

« Des notes d'allumettes remplissent le nez dès le premier parfum. Elles se dissipent pour laisser une impression crémeuse fumée. Le palais frais est fin mais concentré, présentant un cœur juteux, lisse et crémeux qui semble retenir le soleil du citron d'Amalfi. Le vin dispose de quelque chose de beau, de lisse, mais aussi d'audacieux et de piquant. »

Critiques et notes

Falstaff : 94 points

« Une robe jaune-verte claire, des reflets argentés. De subtils arômes grillés, des nuances épicées réductrices agréables, des notes de fruit tropical jaune et de petit fruit rouge en arrière-plan. Juteux, des saveurs de pêche blanche et d'ananas délicat, une structure acide des plus raffinées. Le vin perdure en bouche et annonce un excellent potentiel de développement. »

Falstaff : (pour le domaine) 3 étoiles (sur 5)

« Hannes Sabathi est un passionné des sols et du terroir. Ces derniers lui permettent de créer des vins à la personnalité inimitable. Le vigneron déclare : 'cela me fascine, et c'est là que réside, selon moi, la vérité dans le vin'. En d'autres termes : 'un super sol, un super vin', comme le vigneron le précise lui-même. Ses cuvées font preuve de clarté et de profondeur, des caractéristiques précises du sol et de l'individualité du millésime. »

Vinaria : (pour le domaine) 3 couronnes (sur 5)

« Un excellent domaine, lequel produit régulièrement une très haute qualité et quelques vins magnifiques. Ceux-ci disposent d'une forte personnalité et de beaucoup d'autonomie. Ce qui est d'une part dû à la signature du vigneron : Sabathi souligne qu'il élabore 'des vins de terroir authentiques, qui peuvent tout à fait présenter des aspérités' ; d'autre part, le vigneron tire la force de ses vins du Kranachberg, où se trouvent la plupart de ses vignobles, une grande parcelle caractérisée par des graviers sablonneux et une minéralité saline typique. »

Guide 'À la carte' :

À propos du domaine : « Les vins signés Hannes Sabathi reflètent de manière extrêmement précise les caractéristiques des sols respectifs. Cela nécessite non seulement un savoir-faire artisanal, mais également une sensibilité aux interactions du sol, du cépage et du climat, lequel varie d'une année à l'autre. Hannes ne se considère pas comme un 'vigneron' proprement dit, mais comme quelqu'un qui accompagne et soutient les vins avec minutie, qui mène à bien ce que le sol et le millésime créent sans le dénaturer. Pour cela, il n'a pas uniquement besoin d'expérience, mais aussi d'intuition, de confiance en la nature et, surtout, de beaucoup de patience. Savoir vinifier des cuvées issues de sols différents est pour lui un cadeau, car chaque parcelle a des spécificités qu'il est nécessaire de comprendre. Il souhaite laisser ce caractère individuel vivre dans les vins, que ce soit la subtilité du Kranachberg, la minéralité compacte du Jägerberg, la complexité du Ried Loren ou la fraîcheur épicée du Kehlberg. »

Note de la rédaction

Il est probablement ce que l'on peut à juste titre appeler un « maniaque du terroir » : le vigneron Hannes Sabathi, de Gamlitz en Styrie, dans le Sud de l'Autriche. Il dispose d'un savoir-faire artisanal précis, de nombreuses années d'expériences et d'un sens infaillible de l'interaction unique entre le sol, le climat et le millésime. Quel est son but ? Que chaque cépage profite du site adéquat et que les amateurs de vin puissent découvrir et ressentir les particularités de chaque vignoble dans ses cuvées.

Ce que Hannes Sabathi crée ici à partir de son excellente parcelle Ried Jägerberg en 2018 est tout simplement une réussite. Le vignoble est à 350 mètres d'altitude et orienté plein Sud. Cet ensoleillement est optimal pour le chardonnay, car ce raisin prospère volontiers sur des sols chauds afin que les arômes impressionnants mûrissent bien. L'influence climatique de la mer Méditerranée en Styrie fait le reste pour une longue phase de maturation. Les sols sont riches en argile sablonneuse avec des dépôts de calcaire, lesquels prêtent au chardonnay son incroyable complexité et ses notes fumées et minérales. Comme il est habituel pour une

cuvée 'STK'* de niveau Premier Cru, les raisins ont été vendangés minutieusement à la main et le rendement a été restreint afin d'intensifier les arômes. Le chardonnay de Hannes Sabathi s'est reposé durant seize mois sur lies fines, ce qui dote le vin d'un côté onctueux séduisant. Et ce travail de titan en a valu la peine : le millésime 2018 est un chardonnay de terroir par excellence et a décroché 95 points magistraux de la part du magazine gastronomique À la Carte. Le guide Wine Enthusiast confirme avec 96 points phénoménaux. Chapeau !

*STK : label de qualité 'terroir et vignobles classiques de Styrie'

Note de dégustation

Sa robe vert clair typique aux reflets brillants annonce un chardonnay subtil aux accents bourguignons. Le bouquet bien défini chatouille le nez avec des parfums délicats de pêche mûre, d'abricot juteux, de coing et de pomme Granny Smith. Viennent s'y ajouter des notes d'ananas, de pamplemousse, de melon pomélo et d'épices. Des nuances grillées et fumées discrètes somnolent en arrière-plan. En bouche, le vin convainc avec une structure très équilibrée, une acidité raffinée, un côté crémeux et une grande élégance, sans manquer de la puissance requise et de la dimension épicée habituelles d'un chardonnay. La longue finale est impressionnante.

Accords mets & vin

Excellent avec un rôti de veau à la crème de morilles, de la volaille en sauces légères et des coquilles Saint-Jacques gratinées.

Domaine

Les secrets du terroir autrichien

Le domaine autrichien Hannes Sabathi se trouve à Gamlitz, en Styrie, à environ 45 km au Sud-Est de Graz, non loin de la frontière slovène. La propriété, située dans la zone viticole Kranachberg, est en possession familiale depuis 1860. Une agriculture mixte y a été pratiquée pendant plus de cent ans. C'est Sabathi Senior, le père de Hannes, qui s'est de plus en plus concentré sur la viticulture. Il a agrandi les vignobles de six à neuf hectares et a transformé la maison en un domaine à part entière à partir de 1999. Aujourd'hui, 20 hectares sont sous les vignes et sont plantés en sauvignon blanc, morillon (chardonnay), pinot blanc, pinot gris, welschriesling et muscat blanc à petits grains, dans les parcelles Kranachberg et Jägerberg.

Hannes Sabathi, élève de la célèbre école de viticulture Silberberg, a pris les commandes en 2005, « ce qui a apporté de nombreux changements », comme il le dit lui-même, avant d'ajouter : « je souhaite produire des vins qui parleront également un langage précis même dans trente ans ». Les conditions pour cela sont fabuleuses : l'influence de la mer Méditerranée garantit un climat méditerranéen humide et chaud avec une longue période végétative. Les deux parcelles de haute volée Kranachberg et Jägerberg font le reste. En tout, Hannes Sabathi vinifie quatre niveaux de qualité différents, avec l'entrée de gamme 'Steirischen Klassik', la collection 'Gamlitz' en tant que vins de pays, ainsi que les cuvées parcelles et Réserve au sommet. Le magazine spécialisé Falstaff témoigne de l'importance de ce magnifique domaine en Autriche : « Hannes Sabathi compte à l'heure actuelle parmi les vigneron d'exception de Styrie du Sud. Avec ses vins authentiques, de caractère et reflétant le terroir, il va faire le plaisir des amateurs du monde entier ». À suivre de près !

Un vin autrichien digne d'un grand bourguignon

Le vin blanc Hannes Sabathi Ried Jägerberg Chardonnay 2018 est une cuvée mono-cépage. Il nous vient du vignoble de niveau Premier Cru Ried Jägerberg. Celui-ci se trouve à 350 mètres d'altitude. Les sols sont riches en argile sablonneuse et en dépôts calcaires. Suite aux vendanges manuelles minutieuses, les raisins ont été pressés sans égrappage, puis ont fermenté spontanément en fûts de bois déjà utilisés. Le chardonnay a été élevé durant seize mois sur lies fines.