

# Ordensgut Grauburgunder Pfalz 2020 Weingut Meier



Nous vous présentons un pinot gris allemand, du Palatinat, issu de sols argilo-calcaires et vinifié par le talentueux vigneron et étoile montante Georg Meier. Ce vin blanc accrocheur et puissant vous attend avec un rapport qualité-prix incroyable. Et il est prêt à être dégusté !

Type	<b>Blanc</b>
Producteur	<b>Weingut Meier</b>
Région	<b>Palatinat</b>
Cépage	<b>Grauburgunder</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>8-10°C</b>
Degré d'alcool	<b>13 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2023</b>
Élevage	<b>Cuve inox, foudre</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Critiques et notes

### Guide des vins Vinum Allemagne : (pour le domaine) 3,5 étoiles (sur 5)

« Ses [ndlr : le vigneron Georg Meier] rieslings ont un point commun : une qualité constante. Le talentueux personnage n'a pas non plus peur de l'acidité. Celle-ci est nettement perceptible et exquise dans les millésimes 2019 grâce aux sols 'rotliegend', de schiste et de granit, ce qui prête aux vins une structure délicieusement chatoyante, presque pétillante. Non, cela ne plaira pas forcément à tout le monde, mais ceux qui aiment le côté croquant trouveront ici leur bonheur. Mais ce n'est pas seulement la fraîcheur qui représente l'aspect principal. Les vins issus des vignobles Michelsberg ou Altenforst, c'est-à-dire des parcelles vraiment minérales, présentent une réelle profondeur et vieillissent très bien. »

### Guide Eichelmann : (pour le domaine) 3 étoiles (sur 5)

« Depuis 2005, le fils Georg, qui a appris son métier entre autres chez Siegrist et Christmann, est responsable de l'élevage des vins. Les vignobles se trouvent dans les parcelles Weyherer Michelsberg (grès bigarré), Burrweiler Altenforst (granit et rotliegend), Hainfelder Letten (marne calcaire et argileuse), Rotschbacher Rosenkränzel et Rhodter Rosengarten. Depuis le

millésime 2016, l'assortiment est divisé en cuvées d'entrée de gamme, en vins de village et en vins de parcelles. Actuellement, le domaine est en phase de conversion vers une culture biologique. »

## **Guide Falstaff :**

À propos du domaine : « Georg Meier confirme de plus en plus sa réputation de spécialiste pour des rieslings serrés, puristes et minéraux, lesquels disposent d'une belle portion d'acidité, de structure et d'un énorme potentiel de garde. Les vingt hectares de vignobles se trouvent actuellement en conversion vers une viticulture écologique. Il se passe des choses intéressantes à Weyher. »

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

« Georg Meier est un expert pour des vins dotés d'une acidité croquante. Cette dernière convient parfaitement avec le chaud millésime 2018. Aucun de ses vins n'est 'pataud' : ils ont plus de force, ce qui leur va comme un gant, mais cette puissance est toujours supportée par une acidité serrée et subtile. Le vigneron déclare : 'nous avons découvert le thème de la maturité. Nos cuvées de riesling peuvent vieillir sans problème pendant dix ans et plus'. Et qu'en est-il des vins rouges ? Des valeurs sûres également. »

## **Note de la rédaction**

Les vins 'lourds' ne sont pas sa tasse de thé. Avec le jeune vigneron allemand Georg Meier, le verre doit vibrer, au sens propre comme au sens figuré, et tous ses vins surprennent par leur dynamisme frémissant. Il a appris son métier chez de célèbres noms de l'œnologie d'outre-Rhin comme Siegrist et Christmann. Et en tant que membres chevronnés de la VDP (association allemande des domaines viticoles avec distinction et/ou appellation), ils ont déjà mis en bouteille de nombreux grands vins. Georg Meier maîtrise totalement son savoir-faire, comme le prouvent ses cuvées expressives grâce auxquelles il a rejoint le groupe des vingt meilleurs jeunes vigneronns du Palatinat en 2020 !

Et les pinots gris issus des sols argileux, limoneux et riches en minéraux sont également très bien vinifiés sous l'aile du talentueux personnage : les vendanges manuelles, l'élevage en cuves inox et dans de grands fûts de bois, sans oublier le repos sur lies sont le secret de ce sublime millésime 2020. Il remplit toutes ses promesses en matière de plaisir de dégustation : fraîcheur, fruité, dimension onctueuse et minéralité s'assemblent avec une grande harmonie et garantissent un moment inoubliable. Un pinot gris doté d'une personnalité et d'une identité bien affirmées !

## **Note de dégustation**

Le pinot gris signé Georg Meier brille de mille feux avec une robe jaune-verte dans le verre. Le bouquet est un feu d'artifice aromatique : la poire, la pomme et le coing alternent, accompagnés de notes de miel et d'amande. En bouche, adhérence, minéralité, côté onctueux et subtile acidité complètent les saveurs fruitées et la fraîcheur digne d'un ruisseau de montagne : tout est à sa place ! Une superbe finale saisissante clôture de manière exceptionnelle la dégustation.

## **Accords mets & vin**

Parfait avec des fruits de mer et du poisson comme du saumon grillé, avec des tomates cerises et un peu de thym en guise d'assaisonnement. De la volaille et des légumes grillés feront également l'affaire.

## **Domaine**

### **Un domaine familial allemand monumental**

Le charmant domaine Meier se trouve en périphérie de la forêt palatine, sur les hauteurs de l'idyllique route des vins allemande, dans l'Ouest du pays. La maison est sous la direction d'Helmut et Barbara Meier, ainsi que de leur fils, lequel est responsable du chai depuis 2005. L'exploitation familiale a été fondée en 1885 par l'arrière-arrière-grand-père de Georg, Valentin Ziegler, dans l'historique commune de Weyher.

### **Un pinot gris allemand de toute beauté**

Les raisins de la cuvée Ordensgut Grauburgunder Pfalz 2020 proviennent de sols argileux et limoneux des villages Hainfeld et Rhodt. Après les vendanges manuelles minutieuses mi-septembre, ils ont été pressés suite à une macération sur lies de six heures. Ensuite, ils fermentent à température contrôlée. L'élevage a lieu en partie en cuves inox, en partie en fûts de bois de 2 400 litres, avec cinq mois de repos sur lies.