

# Caisse bois 3 bt. Verticale Grüner Veltliner 'Ried Schenkenbichl' 2015- 2016-2018 Alwin Jurtschitsch



Un veltliner de classe mondiale de la région autrichienne du Kamptal : le vin blanc 'Ried Schenkenbichl' du domaine Jurtschitsch est une expression d'un savoir-faire viticole au plus haut niveau. Nous vous proposons dans cette offre dite 'verticale' de découvrir trois millésimes différents de ce nectar sensationnel dans sa caisse bois d'origine : les cuvées 'Ried Schenkenbichl' 2015, 2016 et 2018 !

Type	<b>Blanc</b>
Producteur	<b>Alwin Jurtschitsch</b>
Région	<b>Kamptal</b>
Cépage	<b>Grüner Veltliner</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>8-10°C</b>
Degré d'alcool	<b>13,5 %</b>
Volume	<b>2,25</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Critiques et notes

### Guide Falstaff : (pour le domaine) 4 étoiles (sur 5)

« Quasiment aucun autre domaine autrichien ne parvient à proposer une qualité si optimale avec une telle constance dans l'intégralité de sa gamme de vins blancs. Les vins rouges et les vins doux ont également posé les jalons pour la région au fil des années. Les nombreuses récompenses nationales et internationales régulières confirment un travail de qualité sans compromis. »

### Guide Vinaria : (pour le domaine) 4 couronnes (sur 5)

« Au début de sa carrière de vigneron, Alwin Jurtschitsch m'a expliqué l'importance qu'il accorde à chaque parcelle en relation avec le microclimat typique respectif. [...] Il a trouvé en son épouse Stefanie la partenaire optimale, autant dans la vie privée que dans le domaine viticole. Ils parviennent en commun, année après année, à vivre leur rêve. La décision

fondamentale prise conjointement au début de leurs travaux de se convertir à l'agriculture biologique était tout simplement logique. »

### **Guide 'À la carte' :**

À propos du domaine : « Les vignobles en possession familiale, cultivés selon les directives biologiques, représentent pour Stefanie et Alwin Jurtschitsch la base pour des vins expressifs, lesquels reflètent leur terroir et leur origine. L'effort de recherche des deux vignerons va bien au-delà de la viticulture classique. De la sorte, des solutions intelligentes dans le domaine de la culture durable sont intensivement recherchées pour l'avenir. Dans le vignoble, ils misent sur les symbioses végétales, les composts et les anciennes connaissances agricoles, lesquelles sont combinées aux découvertes scientifiques. Dans le chai également, le couple agit avec retenue et doigté. Le résultat : des vins finement ciselés dotés d'une grande profondeur. »

## **Note de la rédaction**

La cuvée de cépage grüner veltliner 'Ried Schenkenbichl' est l'une des réussites du domaine autrichien Jurtschitsch, lequel produit l'un des meilleurs vins blancs de la région du Kamptal, une vallée latérale du Danube à environ 70 kilomètres au Nord-Ouest de Vienne. Non seulement le terroir idéal fait de ce vin une référence internationale, mais le talent du vigneron est également décisif. Les rendements sont réduits, le moment des vendanges est choisi exclusivement en fonction du goût des raisins et non en se basant sur des caractéristiques purement optiques. À partir de ceps de veltliner relativement âgés, Alwin et Steffi élaborent des vins de terroir à la personnalité bien affirmée et d'une élégance particulière.

Les deux talentueux personnages prouvent notamment leur savoir-faire lors de la vinification également. Les vins blancs profitent d'une macération sur lies et sont élevés dans de grands et vieux fûts de bois. La cuvée de grüner veltliner 'Ried Schenkenbichl' y vieillit sur lies fines. Pour résumer la situation, deux jeunes viticulteurs innovants fusionnent ici avec l'une des meilleures exploitations d'Autriche. Ce sont là des conditions parfaites pour obtenir des chefs-d'œuvre comme celui-ci. Jurtschitsch + veltliner + Schenkenbichl = un monument d'œnologie autrichienne ! Et un incontournable pour les amateurs de ce cépage, ainsi que tous ceux qui souhaitent le devenir. Dans cette offre 'verticale', que nous vous proposons en édition limitée, trois millésimes de cette excellente cuvée de la région du Kamptal vous attendent, et ce dans sa caisse bois d'origine !

## **Présentation des vins**

### **Jurtschitsch Grüner Veltliner 'Ried Schenkenbichl' Kamptal 2015**

#### **Guide 'À la carte' : 95 points**

« Une robe juvénile. Des notes épicées et herbacées diversifiées, des accents poivrés, des arômes végétaux et de fruit jaune mûr. En bouche, un vin corsé, serré et équilibré. Une finale fruitée et épicée, légèrement acidulée. Une belle longueur, beaucoup de personnalité. »

### **Jurtschitsch Grüner Veltliner 'Ried Schenkenbichl' Kamptal 2016**

#### **Falstaff : 95 points**

« Une robe vert-jaune pâle aux reflets argentés. De fines nuances de fruit à noyau blanc, un soupçon de fruits exotiques, de légères notes d'herbes aromatiques, des arômes de zeste d'orange fraîche. Complexe, dense, épicé, des saveurs de pomme blanche, une fine vivacité, minéral et persistant, des accents de fruit jaune. Une finale saline et un très beau potentiel de

garde. » – Peter Moser

## **Jurtschitsch Grüner Veltliner 'Ried Schenkenbichl' Kamptal 2018 - Bio**

### **Guide 'À la carte' : 94 points**

« Une couleur indiquant une certaine jeunesse. Des notes de fines herbes, de camomille, de citronnelle et de fruit jaune à noyau. Puissant, serré, dynamique et élégant. Des saveurs de limette et d'ananas confit au cours de la longue finale. »

### **Accords mets & vin**

Le domaine Jurtschitsch recommande un bon steak pour déguster ce veltliner monumental ! Il conviendra également bien évidemment aux classiques intemporels de la cuisine autrichienne, que ce soit un filet de bœuf Tafelspitz ou une escalope à la Viennoise. Mais pourquoi ne pas l'essayer avec du poulet grillé ? Ou encore du poisson en sauce relevée ? Vous nous en direz des nouvelles...

### **Domaine**

#### **Un équilibre réussi entre tradition et progrès**

Tradition et progrès. Ce sont les deux extrêmes auxquels un vigneron est confronté et entre lesquels il doit trouver un juste milieu. Partout où l'on observe un changement de génération, il est intéressant de regarder de plus près. C'est exactement ce qui s'est passé au domaine traditionnel Jurtschitsch, dans la région autrichienne de la vallée du Kamp, où deux jeunes vignerons talentueux ont déjà emprunté ce chemin.

### **Trois splendides versions d'un chef-d'œuvre autrichien**

Les millésimes 2015, 2016 et 2018 du vin blanc Jurtschitsch 'Ried Schenkenbichl' Kamptal sont des cuvées mono-cépages de grüner veltliner, dont les raisins prospèrent dans la parcelle (Ried en autrichien) baptisée Schenkenbichl. Les sols se caractérisent par des rares terres noires brunes, des terres brunes et du lœss sur des roches cristallines. Cela permet aux vignes de s'enraciner particulièrement profondément et d'atteindre des minéraux de différentes couches. Du fait de l'orientation plein Sud, des vents chauds venant de l'Ouest font du bien aux ceps. Ainsi, les baies en bonne santé peuvent patienter jusque tard dans l'automne et présentent une concentration aromatique intense.

Après les vendanges manuelles minutieuses des raisins très mûrs fin octobre, ceux-ci ont macéré à basse température pendant douze heures. Ils ont ensuite fermenté lentement et le moût a été stocké dans de grands fûts de bois. Le vin a été élevé à 11°C sur lies fines dans des caves naturelles âgées de 700 ans avant sa mise en bouteille au mois d'août.