

'Triumvirat XII' Grande Cuvée Brut 2012

Sekthaus Raumland



Raumland compte parmi les meilleurs producteurs de vins effervescents au monde. Sa cuvée 'Triumvirat XII' se présente en pleine forme dans cette édition 2012 ! Un Sekt de qualité exceptionnelle, au caractère unique !

Type	Effervescent
Producteur	Sekthaus Raumland
Région	Hesse rhénane
	Pinot Noir
Cépage	Pinot Meunier
	Chardonnay
Dosage	Sec
Température	6-8°C
Degré d'alcool	12 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2033
Élevage	Méthode traditionnelle
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et notes

Concours Vinum Sekt-Award 2017 : 'Producteur de Sekt de l'année'

« Pour les connaisseurs de la scène du Sekt en Allemagne, ce n'est pas une surprise que Volker Raumland remporte le titre de 'producteur de Sekt de l'année'. En tout, le domaine a placé douze Sekt divins en finale : plus que n'importe quel autre producteur. »

Gault&Millau : (pour le domaine) 4 grappes (sur 5)

« Volker Raumland a atteint depuis longtemps son objectif : redorer le blason du Sekt allemand dans le monde entier. »

Eichelmann 2020 : (pour le domaine) 5 étoiles (sur 5)

« La maison de Sekt Raumland devient un domaine de niveau de classe mondiale. [...] Cette année encore, elle présente une collection qui nous plaît encore davantage que la précédente. »

Note de la rédaction

Le vin effervescent 'Triumvirat XII' est le meilleur Sekt produit actuellement en Allemagne par le vigneron réaliste et talentueux Volker Raumland. À partir de la parcelle 'Dalsheimer Bürgel', il élabore ces fines et nobles bulles, lesquelles ont été qualifiées à plusieurs reprises de 'meilleur Sekt de l'année' par le guide Gault&Millau. La douzième édition du millésime 2012 poursuit sur sa lancée. Sans soufre et sans dosage de sucre, ce Sekt sec et élégant ressemble de très près à son cousin français, tout en montrant une personnalité très affirmée et bien spécifique.

Note de dégustation

Paré d'une robe jaune pâle, le Sekt est parsemé de fines bulles qui dansent dans le verre. Le bouquet révèle de fantastiques notes de brioche ainsi que des accents séduisants d'agrumes et d'amande verte. En bouche, bien que très présent, le vin est léger et délicat et la finale est admirable.

Accords mets & vin

Le servir à l'apéritif serait notre premier choix, mais pourquoi pas avec du poisson ou du homard ?

Domaine

Un grand nom du Sekt allemand

La maison de Sekt Raumland se trouve au cœur de la région Hesse rhénane, dans le petit village Flörsheim-Dalsheim. Nous sommes dans l'ouest de l'Allemagne, entre Cologne et Francfort-sur-le-Main. Elle a été fondée par Volker Raumland en 1984. Ce dernier est le fils du couple de vignerons Willi et Hedwig Raumland. Après quelques années de collaboration au domaine parental, Volker Raumland s'est décidé pour des études d'œnologie à Geisenheim. Et c'est là qu'il a eu une idée d'avenir : de nombreux domaines souhaitaient produire leur propre Sekt, mais n'avaient ni l'équipement requis, ni le savoir-faire correspondant. Volker Raumland était en mesure de proposer les deux : avec sa « cave à Sekt mobile », il parcourt la Hesse rhénane et le Palatinat de domaine en domaine et y transforme les vins de base que l'on lui propose. C'est seulement en 1990 qu'il décide de traiter ses propres vins de base pour en faire du Sekt et de faire de sa passion son métier. Cette décision s'est avérée fort judicieuse, car Raumland compte aujourd'hui incontestablement parmi les meilleurs producteurs de vins effervescents allemands. Il cultive environ dix hectares en cépages pinot noir, chardonnay, pinot blanc et pinot meunier.

Trois grands cépages pour un grand vin

Le vin effervescent Sekt Raumland 'Triumvirat XII' Grande Cuvée Brut 2012 est une cuvée de pinot noir, pinot meunier et chardonnay. Les vendanges ont eu lieu à la main. Une fois dans le chai, les raisins ont été de nouveau triés. Ensuite a eu lieu la vinification des vins de base. Le Sekt a été élevé durant 48 mois, soit plus de quatre ans, sur lies. Il s'agit là d'un autre indice pour l'excellente qualité des bouteilles signées Raumland. La mise en bouteille s'est déroulée sans dosage de sucre et sans ajout de soufre.