

Weißburgunder 'Pannobile' Ried Goldberg 2018 - Bio Andreas Gsellmann



Grâce au climat pannonien du Burgenland autrichien, le vin de pinot blanc Andreas Gsellmann 'Pannobile' 2018 - Bio convainc avec une complexité élégante et une énorme profondeur. Le magazine À la Carte et l'expert James Suckling sont séduits et décernent tous les deux 93 points.

Type	Blanc
Producteur	Andreas Gsellmann
Région	Burgenland
Cépage	Weißburgunder
Dosage	Sec
Température	10-12°C
Degré d'alcool	13 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2024
Élevage	Foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

93/100 Points A la Carte

« Une couleur juvénile, de légères notes réductrices. L'oxygénation fera le plus grand bien à ce vin. Des arômes de pamplemousse, de kumquat, d'amande et d'orange confite. Une cuvée corsée, une texture équilibrée, des tanins raffinés en finale, ainsi que des saveurs de poire et de coing. Une belle longueur. »

93/100 Points James Suckling

« Un pinot blanc sec très impressionnant avec un bouquet profond et subtil qui couvre la gamme aromatique du foin à la croûte de pain blanc et aux noix grillées. La concentration et la sérieuse complexité de la texture en bouche rappellent un Bourgogne blanc haut de gamme, mais les saveurs sont très différentes. De nombreux tanins subtils soutiennent la finale longue et saline. »

Critiques et notes

Falstaff : 92 points

« Une robe jaune-verte d'une intensité moyenne, des reflets argentés. Des arômes fruités subtils de poire, un soupçon de fruits jaunes exotiques en arrière-plan, ainsi que des saveurs délicates d'herbe de prairie, un bouquet réservé. Juteux, élégant, bien équilibré. Un côté fruité raffiné. Une structure dynamique, une finale minérale. Un style soyeux très agréable à déguster. » - Burgunder Trophy 2020

Note de la rédaction

« Liberté, Égalité, Pannobilé ! » : il s'agit toujours le cri de ralliement du groupe Pannobile, fondé dans les années 1990 par une poignée de vigneron du Burgenland autrichien. L'objectif ne consistait pas à rendre hommage à la tendance internationale de l'époque, mais de produire des vins typiques du Burgenland, et qui ne peuvent être produits que là. Entraînés par cette notion d'origine, les vigneron ont banni le cabernet sauvignon et le merlot de leurs vignobles et ont planté du zweigelt et du blaufränkisch à la place. Le chardonnay et le pinot blanc ont été autorisés à rester dans le segment des vins blancs, car ces cépages se sentaient déjà parfaitement à l'aise dans le climat chaud pannonien et étaient capables de faire refléter leurs origines dans la bouteille.

Hans Gsellmann, installé à Gols, était autrefois l'un des membres fondateurs du groupe Pannobile. En 2009, il a transmis sa philosophie et son domaine à son fils Andreas. Ses méthodes de culture sont encore plus près de la nature que celles de son père, mais il reste fidèle à sa grande ambition de produire des vins typiques du Burgenland. Avec la cuvée de pinot blanc 'Pannobile' Ried Goldberg 2018, le nom en dit long, car celle-ci s'inscrit pleinement dans les statuts du groupe Pannobile. Cela signifie que seuls des raisins d'une maturité optimale ont été utilisés et l'élevage dans le bois est obligatoire. De plus, chaque vin qui souhaite porter le nom 'Pannobile' est contrôlé année après année par tous les vigneron du groupe Pannobile afin de s'assurer que toutes les normes de qualité sont respectées. Ces efforts sont immenses. Mais le jeu en a valu la chandelle. Andreas Gsellmann a décroché aisément 93 points du magazine œnologique À la Carte et du critique James Suckling pour son pinot blanc 'Pannobile' 2018. Chapeau !

Note de dégustation

Dans le verre, les reflets argentés du vin, qui brille d'une belle robe jaune-vert, sont d'abord frappants. Et ensuite : des arômes de poire, de coing, de pomme jaune, d'herbe des champs, d'amande, de pamplemousse et de croûte de pain font leur apparition dès que vous le servez. Cette cuvée ne cache à aucun moment son éventail aromatique complexe. En bouche, nous découvrons une dimension serrée et sophistiquée, ainsi qu'une texture onctueuse. Le tout est juteux et élégant. Un soupçon minéral annonce la longue finale. Toute la complexité du pinot blanc à votre table !

Accords mets & vin

Qu'il s'agisse de poitrine de dinde grillée ou de cuisses de poulet juteuses, la volaille est un excellent choix avec ce vin. Mais il en va de même avec des chanterelles à la crème et des rösti de pommes de terre.

Domaine

Un domaine autrichien typique

Aucune autre commune ne présente une telle densité de vigneronns que Gols dans le Burgenland, dans l'Est de l'Autriche. Au centre du village, vous trouverez le domaine d'Andreas Gsellmann, dont les ancêtres sont actifs dans la viticulture depuis 1800. C'est son père Hans qui, avec son frère Matthias, a veillé à ce que la propriété Gsellmann attire l'attention par ses grandes qualités. Dans les années 1990, ils n'ont pas suivi la tendance du style international. Les frères souhaitaient produire des vins qui témoignent de leurs origines du Burgenland et qui reflètent la région.

Hans Gsellmann était l'un des membres fondateurs du groupe Pannobile, lequel s'est consacré à cette tâche. Lorsque le fils Andreas Gsellmann a repris le domaine en 2009 et lui a donné son nom, il est allé encore plus loin en convertissant la culture des presque 20 hectares de vignobles à la biodynamie. Entre-temps, il est également membre de l'association de vigneronns 'respekt-BIODYN'.

Les vignes d'Andreas Gsellmann prospèrent très bien dans le climat chaud pannonien autour de Gols. L'encépagement est très bien équilibré entre les variétés blanches et rouges. Côté vins blancs, nous y trouvons du chardonnay, du pinot blanc, du traminer et du sauvignon blanc. Le zweigelt et le blaifränkisch autochtones dominent les raisins rouges, comme il est typique dans le Burgenland.

Un pinot blanc autrichien exemplaire

Le vin blanc Andreas Gsellmann 'Pannobile' Ried Goldberg 2018 - Bio est une cuvée monocépage de pinot blanc. Les vignes trentenaires sont profondément enracinées dans des sols composés d'argile et de sable, avec des inclusions calcaires et du gravier du Danube. Les raisins ont été vendangés à la main de manière sélective après avoir atteint une maturité physiologique optimale. Ils ont tout d'abord été foulés et ont brièvement macéré avant d'être pressés. La fermentation a eu lieu sur lies du vignobles. Ensuite, le vin a été élevé pendant quatorze mois sur lies fines dans des fûts de 500 litres.