



# Traminer 2018

## Andreas Gsellmann

Cette cuvée autrichienne de traminer vous attend avec énergie, puissance et élégance. Le vin blanc signé Andreas Gsellmann est un représentant atypique de sa catégorie qui obtient 93 points de James Suckling. Et la magazine gourmet À la Carte confirme avec 95 points ! Un régal !

Type	<b>Blanc</b>
Producteur	<b>Andreas Gsellmann</b>
Région	<b>Burgenland</b>
Cépage	<b>Traminer</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>12-14°C</b>
Degré d'alcool	<b>13 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2024</b>
Élevage	<b>Foudre</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 95/100 Points A la Carte

« Une robe jaune or claire, un bouquet intense, des arômes de guimauve, des notes florales. Des saveurs de camomille et d'eau de rose. Un vin juteux, une structure équilibrée. Des nuances de pâte d'amande en finale. Très long. Des accents de rancio en arrière-plan. »

### 93/100 Points James Suckling

« Un vin orange étonnant qui prouve que sa catégorie est capable de fournir des beautés ! Débordant d'arômes d'abricot sec et d'orange amère, cette cuvée présente un équilibre parfait entre les tanins subtils issus de la fermentation avec la peau des raisins et la maturité et l'onctuosité du contact avec les lies. Une longue finale avec beaucoup d'énergie ! »

## Critiques et notes

### Falstaff : 92 points

« Une robe jaune-orange puissante, délicatement opaque. Un bouquet intense finement épicé, un soupçon d'eau de rose et d'huile de pin de montagne, une fraîche minéralité, un nez séduisant. Serré, avec des arômes de pomme blanche, un soupçon de guimauve, une finale

citronnée-saline, une variante sèche fort spécifique. » – Peter Moser

## Note de la rédaction

« Pour tous les sens – de tout mon cœur » : telle est la philosophie du vigneron Andreas Gsellmann. Le talentueux personnage s'est fixé pour mission, dans la région autrichienne du Burgenland, d'élaborer des vins dont le goût reflète leurs origines. À cette fin, il emprunte des chemins inhabituels ou mise sur des cépages rarement utilisés. Ces deux méthodes s'appliquent à la cuvée de traminer du millésime 2018. Tout compte fait, cette variété se caractérise par une opulence aromatique qui ne fait pas toujours l'unanimité. Andreas Gsellmann, cependant, dompte cette puissance du bouquet et, grâce à la macération et au vieillissement en fûts de bois, donne au vin une structure qui lui assure une impressionnante complexité. De cette façon, le cépage amusant devient un vin sérieux qui brille avec beaucoup de profondeur. L'expert James Suckling apprécie énormément un tel savoir-faire œnologique. Le résultat : 93 points ! Et le célèbre magazine autrichien à la Carte va encore plus loin avec 95 points magistraux. En résumé, nous avons là une cuvée extraordinaire à découvrir impérativement !

## Note de dégustation

Le vin se présente avec une robe jaune profonde, aux accents oranges et un léger reflet ambre. Étant donné que la mise en bouteille a eu lieu sans filtrage, une opacité discrète est possible. Le spectacle plutôt inhabituel se poursuit dans le bouquet. Nous y trouvons les arômes typiques du cépage traminer de pétale de rose et d'abricot sec. Cependant, ils sont merveilleusement nichés entre les notes de guimauve et d'orange amère. Un soupçon minéral fait son apparition une fois le vin à l'air libre. En bouche, la cuvée est serrée et puissante, dotée de tanins accrocheurs dus à la macération sur lies. Ces derniers domptent parfaitement l'opulence aromatique naturelle du raisin. Des saveurs de pâte d'amande et de citron salin s'en mêlent et conviennent très bien avec la texture onctueuse. L'ensemble est très équilibré, avec beaucoup de profondeur et une belle longueur.

## Accords mets & vin

Que diriez-vous d'un gratin dauphinois onctueux ou d'une raclette pour déguster ce vin ? En général, du fromage dans toutes ses variantes conviennent parfaitement avec ce traminer.

## 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 blaufränkisch autochtones dominent les raisins rouges, comme il est typique dans le Burgenland.

## **Un millésime des plus réussis**

Les raisins de la cuvée mono-cépage de traminer du millésime 2018 d'Andreas Gsellmann ont été vendangés à la main en septembre 2018, foulés puis ont fermenté pendant quatorze jours avec leur peau dans des cuves inox ouvertes sur lies du vignoble. Le pressurage a ensuite eu lieu. Le vin a été élevé en fûts de 500 litres déjà utilisés pendant huit mois sur lies fines. Aucun filtrage n'a été réalisé. Un ajout minimal de soufre a précédé la mise en bouteille.