



# Tement Sauvignon Blanc 'Streithansl' 2013

## Tement

« Le meilleur sauvignon blanc d'Autriche [...] »  
proclame un expert ! Wine in Black vous le  
confirme haut la main. Et vous ?

|                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| Type               | <b>Blanc</b>           |
| Producteur         | <b>Tement</b>          |
| Région             | <b>Styrie</b>          |
| Cépage             | <b>Sauvignon Blanc</b> |
| Dosage             | <b>Sec</b>             |
| Température        | <b>8-10°C</b>          |
| Degré d'alcool     | <b>12 %</b>            |
| Potentiel de garde | <b>Jusqu'en 2019</b>   |
| Élevage            | <b>Cuve inox</b>       |
| Volume             | <b>0,75</b>            |



**Wine in Black**  
ONLINE. PREMIUM. WINE

## Critiques & Notes

Falstaff Weinguide 2013/2014 : **5\*\*\*\*\* étoiles / 5**

A propos du domaine : « Avec Armin et Stefan Tement c'est la troisième génération qui est aux commandes. Les deux frères sont très motivés pour mener l'exploitation familiale avec le sens de la qualité et de la tradition habituels. Leurs vignobles cultivés de manière sélective, les faibles rendements et le travail manuel durable constituent les éléments essentiels de leur travail et la condition pour des vins élégants à l'origine marquée. »

Vinaria 2013/2014 : **5 couronnes**

A propos du domaine : « Manfred Tement et Armin le Junior mènent ensemble le domaine. L'assortiment est impressionnant [...] La vinification a été un peu changée afin de donner aux vins plus d'accès dès leur jeunesse. Le repos sur lies est désormais extrêmement long. Les rendements ont été récemment réduits. »

Le petit Johnson 2014 : **4\*\*\*\* étoiles / 4**

A propos du domaine : « Domaine renommé au sauvignon blanc particulièrement fin [...]»

Wein-Plus : **5\*\*\*\*\* étoiles / 5**

A propos du domaine : « Selon les cépages et les parcelles, le rendement est réduit entre 35

et 55 hectolitres par hectare. Les vendanges sélectives sont effectuées 3 à 5 fois. Les vins sont élevés, selon le type de vin en cuve en inox, dans de grands fûts en bois ou en barriques.  
»

Oz Clarke Pocket Wine Book 2014 : « **Le meilleur sauvignon blanc d'Autriche [...]** »

## Notes de dégustation

5 étoiles du guide Falstaff... 5 couronnes du guide des vins Vinaria... 4 étoiles du Petit Johnson et encore les 5 étoiles de Wein-Plus... Le domaine familial Tement à Berghausen à la frontière de la Slovénie est l'une des adresses les plus renommées de toute l'Autriche. Ses vins, en premier lieu les sauvignons blancs très fins, excellents et incroyablement expressifs jouissent d'un statut culte dans la République alpine.

Il n'est pas si facile de trouver un sauvignon blanc en quantité suffisante ici. Notre équipe d'achat a pourtant tenté sa chance et directement frappé à la porte d'Armin Tement. C'est lui qui avait parlé d'un sauvignon blanc 2013 d'excellentes parcelles qu'il laissait mûrir très longtemps sur lies fines. Cependant, il nous expliqua qu'il ne pouvait pas livrer autant de bouteilles, ayant trop de demandes, ça ne marcherait pas. Lorsque le vin est fini, c'est l'été et en Autriche, son vin se vend comme des petits pains, il voulait donc en garder un peu en réserve. Il resta intransigeant sur ce point même s'il est réputé être un véritable 'Hansel la bagarre' styrien. Nous avons donc insisté et ça a marché ! Après plusieurs va-et-vient, nous avons donc obtenu nos bouteilles et le vin a ainsi bien mérité son nom.

Armin Tement a élevé son 'Streithansl' sur lies fines jusqu'en juin 2014, 9 mois. C'est plus longtemps que pour son sauvignon blanc 'Grassnitzberg' qui est classé STK 1ère parcelle (avec un tout autre prix). Grâce à cette maturation lente et délicate, le vin a développé une richesse de facettes particulière qui se sent vraiment dans le verre.

Il se présente alors dans sa robe d'un jaune paille brillant, avec une senteur très typique de son cépage : de la groseille à maquereau, de la prairie fraîchement coupée, des herbes aromatiques du jardin, des notes d'agrumes – surtout de la bergamote et du pomelo - et des tonalités pierreuses, minérales. Le palais se réjouit de cette fraîcheur limpide et de l'élégance racée du sauvignon. Le vin reste cependant léger, adroit et juteux et parfaitement équilibré grâce à la longue maturation sur lies fines. Il redevient merveilleusement frais et minéral dans sa finale persistante. La classe !

Seule ombre au tableau : Bien que l'ex 'Hansel la bagarre' Armin Tement ait envoyé quelques bouteilles de plus pour Wine in Black, le contingent reste limité. Il n'y aura pas de réapprovisionnement. Quand il n'y en aura plus, il n'y en aura vraiment plus.

## Domaine

### L'histoire d'une réussite

Le domaine familial Tement compte parmi les meilleurs d'Autriche et a été le seul domaine de Styrie à remporter les 5 étoiles du renommé guide des vins Falstaff. Il est situé dans le sud de la Styrie, à Berghausen, à la frontière de la Slovénie, sur un petit plateau de montagne qui fut jadis un récif corallien, il y a 20 millions d'années.

## Styrie : région autrichienne de grands blancs

'Streithansl' 2013 est un pur sauvignon blanc provenant des propres vignobles du sud de la Styrie de la famille Tement.

Les sols sont très différents. Armin Tement a combiné de façon astucieuse cette diversité : Les parcelles calcaires donnent de la fraîcheur et de l'élégance minérale, l'ardoise apporte la précision et le racé, quant au sol de gravier, il confère des notes de fruits juteux au 'Streithansl'.

C'est ainsi qu'est né une cuvée fascinante de parcelles, à la personnalité marquante, élevée à 100 % dans des cuves en inox.

Armin Tement a en outre laissé mûrir le vin sur lies fines étonnamment longtemps, 9 mois, jusqu'en juin 2014, plus longtemps que son sauvignon blanc STK 1ère parcelle 'Grassnitzberg' !

Grâce à ce long et doux élevage, le vin a développé de nombreuses facettes et arrive dans le verre avec une extraordinaire fraîcheur, une élégance et une richesse incroyables. À tel point que même 'Streithansel', 'Hansel la bagarre' comme on pourrait traduire ce nom, retrouve le sourire et en oublie de se bagarrer !