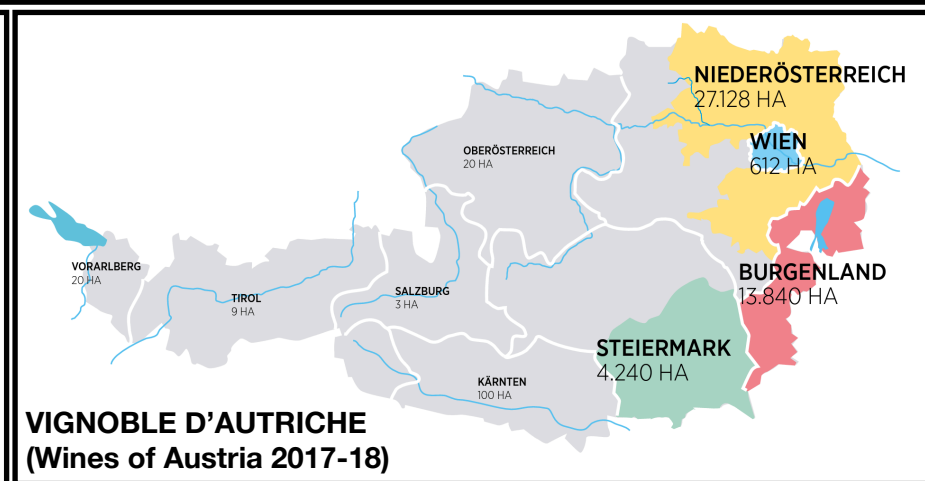
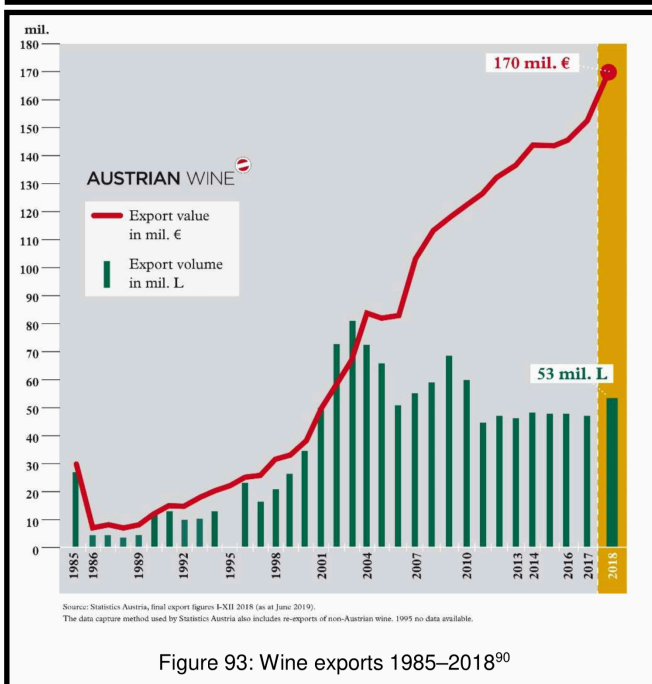
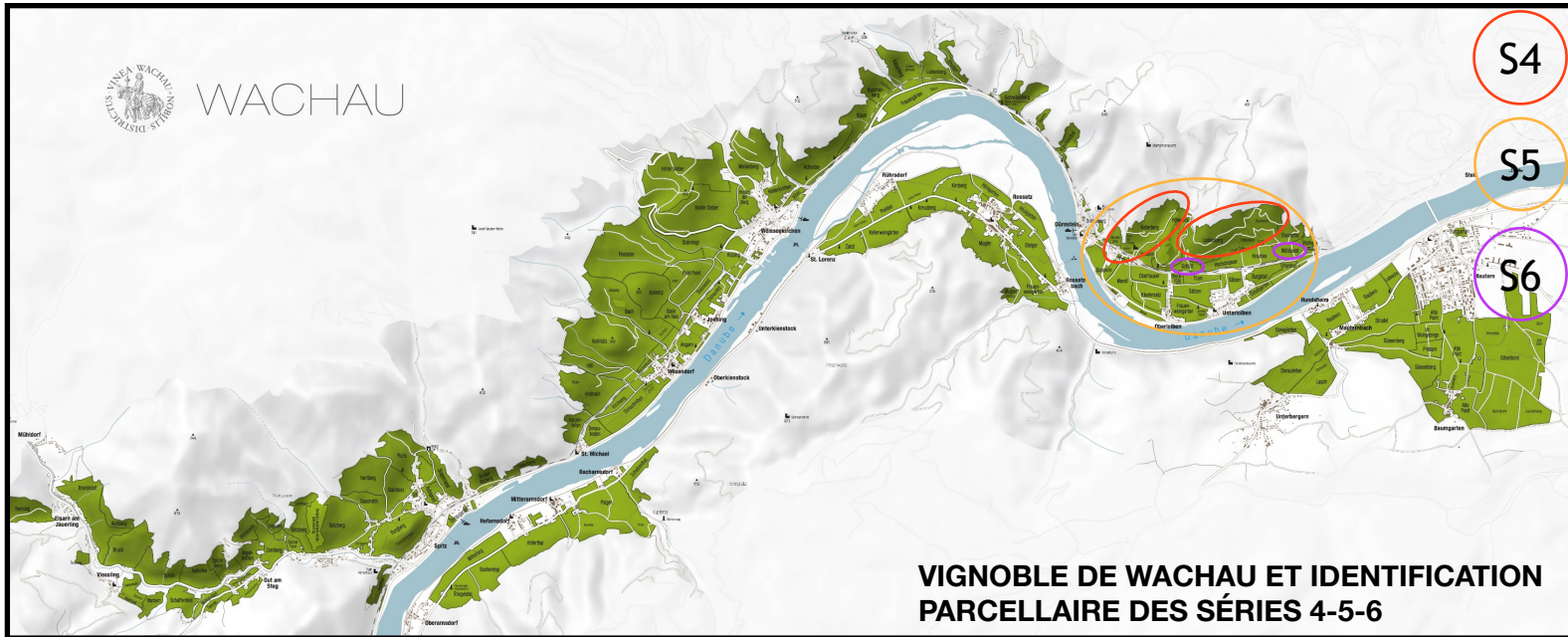


GRÜNER VELTLINER ET VIGNOBLE AUTRICHIEN



	AUSTRIA TOTAL IN HA	AUSTRIA TOTAL IN %	NIEDER-ÖSTERREICH	BURGENLAND	STEIERMARK	WIEN
Grüner Veltliner	13,517.69	29.44%	43.70%	10.64%	0.09%	25.01%
Welschriesling	3,597.11	7.84%	4.97%	10.27%	18.70%	4.95%
Müller-Thurgau	2,102.47	4.58%	5.12%	2.72%	7.40%	2.64%
Weißburgunder	1,995.48	4.35%	3.23%	3.98%	12.10%	8.40%
Riesling	1,863.27	4.06%	5.69%	1.09%	1.80%	13.70%
Chardonnay	1,431.24	3.12%	1.73%	4.09%	7.80%	7.49%
Sauvignon Blanc	932.71	2.03%	0.76%	1.43%	12.10%	1.73%
Gemischter Satz	806.95	1.76%	2.18%	0.96%	0.67%	8.28%
Other White Varieties ¹	154.82	0.34%	0.32%	0.36%	1.32%	0.37%
Total White	30,138.42	65.65%	74.26%	44.98%	76.02%	80.07%

DISTRIBUTION CEPAGES BLANCS EN AUTRICHE (Wines of Austria 2017-18)

MICHELE CAIMOTTO



DÉGUSTATIONS WINE ROSE GRÜNER VELTLINER: STYLES ET ÉVOLUTION

Série 1 - Le Grüner en Autriche: entre bio et biodynamie ?

Vin n.1 - Weingut Nicholaihof « Im Weingebrige » 2017

Robe pale au reflet vert.

Nez de poivre blanc, citron cédrat confit, safran, cailloux mouillé. A l'oxygénation le vin montre de notes phenolées, des composés soufrés. En general moins précis et marquées par un déséquilibre de l'alcool.
Bouche: vin sec, haute acidité, graine fine, défini, bonne longueur sur une finale de craie. Après quelques heures de l'ouverture une sensation de chaleur émerge et le vin perde en verticalité.

1/2

Vin n.2 - Weingut Hirsch « 1er OTW Lamm » 2017

Or riche, reflet vert.

Initialement un nez réducteur, végétale, citron confit.

À l'oxygénation le vin gagne en harmonie et ouverture, le fruit est mur, l'aromatique précise.

Bouche: vin sec, agrumes confits, haute acidité, sapide en finale, texture crémeuse.

2/

Vin n.3 Weingut Zillinger «Weinthal » Z 2017

Or riche.

A l'ouverture nez d'agrumes très mur et confit, de coing, fins herbes, balsamique, thym, romarin...liés à un tandem oxydation et réduction.

Bouche marquée réduction, tannin blanc et amertumes végétales dissociées.

Finale amère / sévère / métallique met en évidence un oxydation dans l'aromatique.

S'agit t'il d'une sur-maturité qui engendre telle évolution prématurée et manque d'équilibre ?

N.C.

Série 2 - Les origines du Grüner au Burgenland: verticale Weingut Moric

Vin n.4 - 2016 (DIAM + cire) - (13%)

Robe pale.

A l'ouverture nez de citron frais, cédrat, bergamote, VA, calcaire.

Après oxygénation les composantes soufrées deviennent évidentes.

Bouche tendue et sèche, trame tannique du raisin et du bois. Boisé - vanillé défini pas envahissant amène sucrosité, puissance saline en finale élégante, presque fragile, sans excès d'alcool par rapport aux suivants.

1/2

Vin n.5 - 2014 (liège + cire) - (13,5%)

Or riche.

Cédrat confit, pâte d'amande, pâtisserie, note lactée, chaleureux.

Bouche sèche, acidité haute, retro olfaction vanillée, petites notes lactées et d'oxydations, tertiaires miel - abricot sèche, finale sapide.

2/

Vin n.6 - 2012 (liège) (14,5%)

Or riche, manque de brillance.

Nez de citron confit, riche, vanillé, oxydation - crémeux, évident déséquilibre en alcool.

Bouche opulente, vin sec, supportée par la masse tannique du bois, excès alcool avec sensation brûlante, finale portée par oxydation, vanille, lemon curd. Assez plat

1/

NOTES:

2016 déviance teinte rose, possible dégradation qualité des alcool?

2012-2016 acidité volatile marquante au nez et en bouche. Un problème d'élevage: vases en bois trop vieux et problématique au niveau sanitaire ?

Évolution prématurée de certains vins, plus marquante sur millésimes à profil chaud.



MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

Série 3 - Wachau & styles de vinification - Ried Loibenberg 2017

Vin n.7 - Weingut Knöll (13,5%)

Robe pale

A l'ouverture nez réducteur, citron confit, cédrat, limette, citronnelle, crémeux.

Gagne en précision avec oxygénation, SO2 devient moins proéminente.

Bouche: vin sec, onctueux, bonne gestion des amers, sapide en finale. Vin porté par la perception malique (pomme verte). Remarquable définition mais encore fermé à ce stade (2022 - 2035 +)

2+ /

Vin n.8 - Weingut FX Pichler (14%)

Robe pale reflet vert, CO2 évident

Nez porté sur l'agrumes confit, abricot, fruit tropicale très mûr, sucre brun.

Bouche opulente, marquée par l'alcool, CO2, crémeux - porté sur le glycérol, acidité basse, amertumes évidentes, finale molle et alcoolique.

1/2

Vin n.9 - Weingut Leo Alzinger (14%)

Or pale, reflet vert

Nez d'abricot fraîche, citron confit, fruit tropical, mangue verte.

Bouche onctueuse, à la perception sucrée. Alcool intégrée, vinification précise, finale centrée mais encore fortement enrobée par le tandem sucre / alcool. Le vin montre une certaine verdure/notes herbacées, comment est il possible à un tel niveau de maturité ?

2 /

NOTES:

Sucrosité semble évidente malgré la notion locale de vin « sec ». La grande maîtrise œnologique est indéniable derrière un tel style de vin (glycérine / alcool / sucre / haute acidité). Style obtenu par choix en vendange et intervention technique à la cave.

Série 4 - Wachau & évolution - Millésime 2004

Vin n.10 - Weingut Knöll - Ried Loibenberg (14%)

Or riche, reflet vert

Nez de grande finesse et élégance, citron confit, sapide, pâte de citron et amende, cire d'abeille, miel d'acacias.

Bouche: vin sec, portée sur de bons amers qui structurent et le vin, retro olfaction à l'aromatique mûr mais frais, signature calcaire en finale de bouche.

3/4

Vin n.11 - Weingut FX Pichler - Ried Kellerberg (14%)

Or riche brillant,

Nez confit, presque de Gewürztraminer, primaire tropicale rose, pêche melba, mangue, tertiaires de cire d'abeille, miel de châtaignier, céréales.

Bouche opulente, ample et crémeuse malgré les amers bien porteurs, remarquable intégration de l'alcool, finale longue et enrobée par la sensation de sucrosité. Sapide du granite émerge en finale.

3 /

NOTES:

Grand millésime en blanc, malgré les conditions météo difficiles.

Les résultats s'avèrent équilibrés grâce à la maturation lente et l'excellent équilibre alcool / acide.

Vins racés et de terroir sur ce cépage



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Série 5 - Wachau & évolution - de fin 90s à début 2000s

Vin n.12 - Weingut Knöll - Vinothekfüllung 1999 (14%)

Or riche - ambré

Nez ouvert d'abricot, amende grillée, orange amère confite, écorces agrumes brûlés, précision et opulence, curcuma, gingembre confit, sucre brun.

Bouche portée sur des bons amers, définie, texture tannique subtile mais structurante, acidité en équilibre, finale saline. Une expression baroque mais de grand équilibre de s'intègre plus au monde des vendanges tardives (sucrées) qu'aux vins secs.

3/4

Vin n.13 - Weingut FX Pichler - Ried Kellerberg 2000 (13,5%) - liège

Or riche et brillant

Nez riche, puissant mais sans excès d'alcool, granite pure, aromatique tropical (mangue - fruit de la passion), mousse et livèche.

Bouche dense et précise, puissant, sèche et porté sur les nobles amers, aromatique lié à millésime solaire mais pas de signe de botrytis, finale saline / granite.

3/4

NOTES:

Les deux vins ne sont pas de catégorie comparable, le but étant d'initier le public au rôle de la maturité de la récolte vs l'expression parcellaire d'un terroir spécifique (voire Vinothekfüllung @ Knöll ou M @ Pichler)

Millésimes à botrytis vs millésimes solaires mais secs?

Série 6 - Wachau & évolution - début '90s

Vin n.14 - Weingut Knöll - Loibner Schütt Federspiel 1990 (12%)

Or pale, brillant

Nez de citron frais et limette, tertiaire de livèche, paille et riz soufflé, avec une réduction élégante à l'ouverture, quel précision et jeunesse !

Bouche: vin sec, corps moyen tout en finesse, cuvée portée sur acidité encore mordante, petites amertumes, grande élégance et vivacité malgré la moyenne longueur sur la finale citrique.

2/3

Vin n.15 - Weingut FX Pichler - Mühlpoint Smaragd 1992 (13,5%)

Robe or riche, reflet vert

Nez réduction élégante, citron frais, crème pâtissière, végétal confit, tertiaires de cire abeille, céréale et miel acacia.

Bouche: vin sec, moyen + corps, haute acide, texture crémeuse avec amertumes précises et structurantes, citron confit en finale.

2/+

NOTES:

Deux terroirs du bas de coteau, secteur Dürnstein (W) - Unterloiben (E).

Les deux vins sont comparés sous l'angle évolutif en relation à leur teneur en alcool/sucre au fil du temps. Le premier sur un grand millésime et sur une récolte « à point » vs le deuxième qui représente une année moins heureuse mais sur une récolte tardive et triée afin de garantir la continuité de style Smaragd.

Le style Federspiel représente à la dite de tout le monde une excellente manifestation variétale ainsi que du terroir grâce à l'équilibre entre acidité et alcool, aromatique et bouvabilité.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

COMMANDES

A l'attention des personnes qui souhaiteraient commander l'un ou l'autre des vins présentés. Seulement certains crus sur les plus récentes millésime sont encore disponibles. Il est tout de même possible de demander une proposition sur un style/Domaine spécifique et une offre sur mesure sera formulée.

REMERCIEMENTS

Je tenais à remercier personnellement Blaise, la Famille Duboux et l'équipe du Domaine pour leur support, la chaleureuse accueil et l'« active » participation...depuis plusieurs mois!

Au même titre, plusieurs mentions sont nécessaires:

Mr Emmerich Knöll, Weingut Knöll

Mr Leo Alzinger, Weingut Leo Alzinger

Mr Roland Welich, Weingut Moric

Mr Herbert Zillinger, Weingut Zillinger

La Famille Hirtzberger, Weingut Hirtzberger

Sans leur aide, leur disponibilité et leur précieuse collaboration, il aurait été impossible de réunir de tels flacons, et surtout, une information de telle qualité !

Dans l'attente de vous retrouver pour une excursions dans le magnifique vignoble autrichien,

Mes Salutations les Meilleures,

Michele Caimotto

Wine Rose



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch