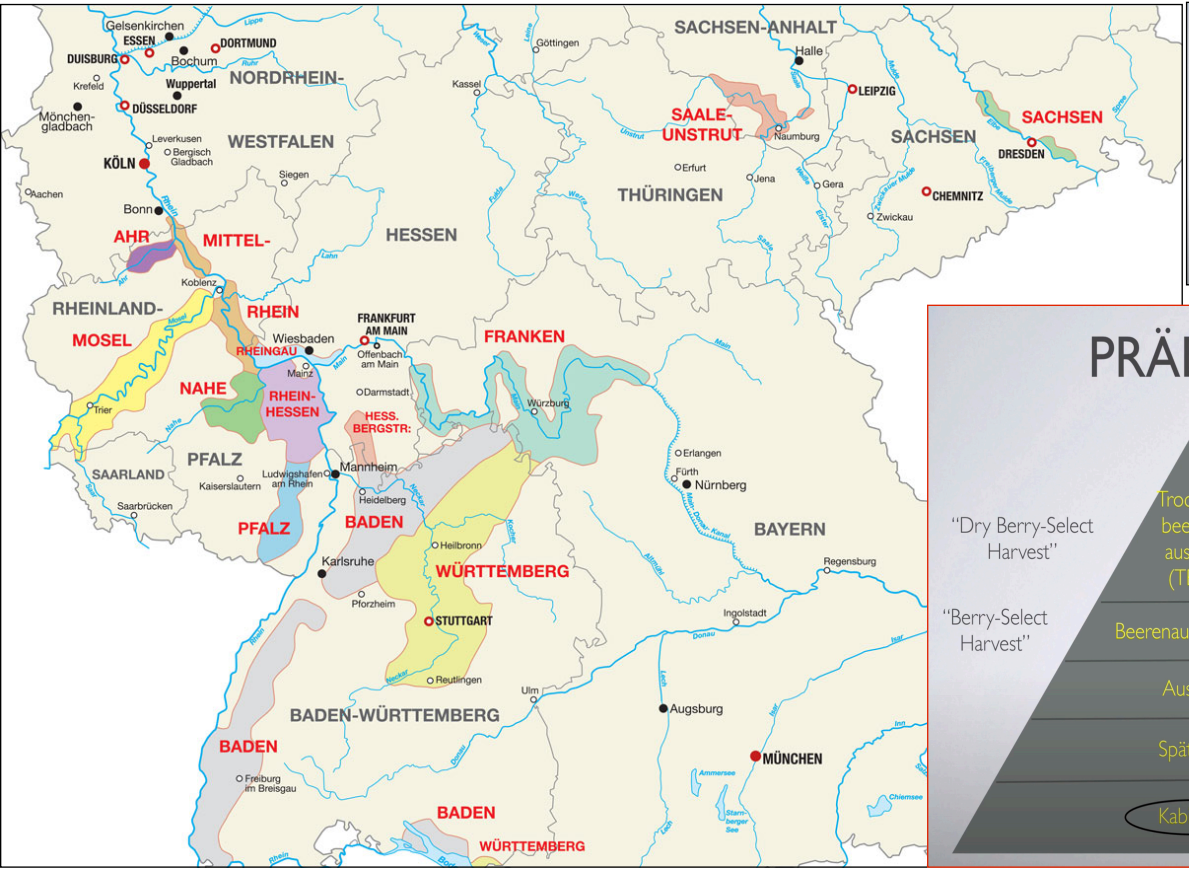
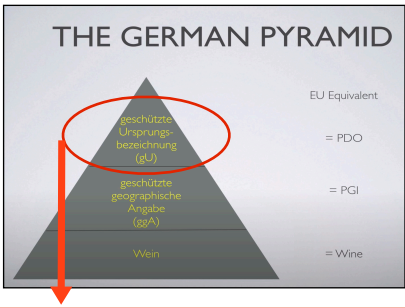
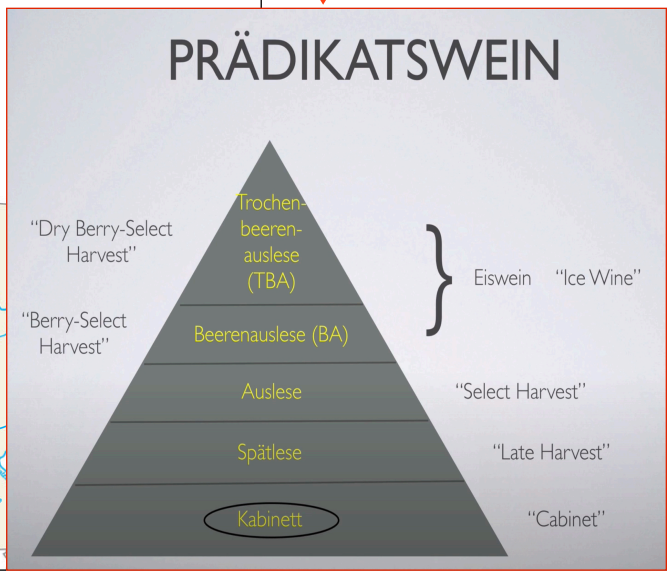
Domaine Les Trois Terres
Morges, le 26 août 2021

LE VIGNOBLE ALLEMAND EN CHIFFRES







Germany

Variety	Colour	Area (ha)	% Total Vineyard Area	Trend
Riesling	White	24 000	23.3%	↗
Müller Thurgau / Rivaner	White	13 000	12.6%	→
Pinot Noir / Blauer Burgunder	Black	12 000	11.7%	→
Dornfelder	Black	8 000	7.8%	→
Pinot Gris	White	6 000	5.8%	↑
Sylvaner	White	5 000	4.9%	→
Pinot Blanc / Weisser Burgunder	White	5 000	4.9%	↑
Blauer Portugieser	Black	3 000	2.9%	*NA*
Kerner	White	3 000	2.9%	↓
Blauer Trollinger	Black	2 000	1.9%	*NA*
Other varieties		22 000	21.4%	
Total		**103 000**		→

Anbaugebiet / Wine-growing region	Qualitätswein / Quality wine hl	Kabinett hl	Spätlese hl	Auslese hl	BA/TBA/ Eiswein hl	Insgesamt/Total hl
Ahr	32.000	–	–	–	–	33.000
Baden	983.000	82.000	18.000	1.000	–	1.084.000
Franken	276.000	74.000	11.000	–	–	361.000
Hessische Bergstraße	17.000	2.000	1.000	–	–	20.000
Mittelrhein	19.000	1.000	2.000	–	1.000	22.000
Mosel	568.000	49.000	44.000	7.000	–	668.000
Nahe	235.000	7.000	12.000	4.000	–	257.000
Pfalz	1.792.000	48.000	42.000	4.000	2.000	1.888.000
Rheingau	124.000	19.000	7.000	–	–	151.000
Rheinhessen	1.975.000	35.000	127.000	10.000	6.000	2.154.000
Saale-Unstrut	39.000	2.000	1.000	–	–	43.000
Sachsen	17.000	1.000	1.000	–	–	19.000
Württemberg	824.000	29.000	6.000	1.000	–	860.000
Insgesamt / Total	6.902.000	349.000	272.000	28.000	10.000	7.561.000

MICHELE CAIMOTTO

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

DÉGUSTATIONS WINE ROSE
ALLEMAGNE ET PRÄDIKATSWEIN: RIESLING À MATURITÉ (1995-2004)

Apéritif & Kabinett

Vin 1 - SchlossKellerei von Schubert Abtsberg Kabinett 2004
Robe jaune intense aux reflets verts.
Nez de grande pureté et élégance sur notes de mandarine, cédrat, fruits tropicaux, gelée de thé.
Bouche à l'attaque moelleux et caressant, puis en milieu et finale le vin se resserre avec grande fraîcheur, précision et une perception malique-saline qui le rend presque « sec ».

Série 1 - Le millésime 2002 - Comparaison inter-régionale

Vin 2 - Weingut Donnhöff - Oberhäuser Brücke Spätlese 2002 (NAHE) (AP 08 03)
Robe jaune pale brillant et aux reflets vert.
Nez sur le fruit exotique frais citron vert/cédrat confit, citronnelle, cailloux mouillé, hydrocarbure, miel.
Bouche intégrée avec une attaque ronde, tranchée par une acidité mûre. Le sucre résiduel se montre à peine perceptible. En rétro-olfaction il montre de la mandarine et le cédrat confit, finale sur la note saline.

Vin 3 - Weingut Künstler - Hochheimer Kirchenstuck Spätlese 2002 (RHEINGAU)
Robe or riche brillant.
Nez flamboyant de remarquable concentration aromatique (coing, safran, mangue), patinée par une légère oxydation qui aplatit sensiblement la complexité du vin.
Bouche tendre, ronde entre attaque et milieu de bouche, puis la perception acide crée une disharmonie / dissociation du fruit / sucrosité (pomme verte).

Série 2 - Le millésime 2001 - Spätlese en Moselle

Vin 4 - J.-J. Prum - Wehlener Sönnenuhr Spätlese 2001
Robe or pale brillant
Nez de grande finesse porté sur une petite réduction (leger composé souffré), puis citron confit, cédrat, poire confite, soupçons d'hydrocarbure, de grande jeunesse (encore que de l'aromatique primaire !).
Attaque caressante, avec un perceptible CO2, qui confère légèreté et élan. La finale est crémeuse et sans fin. Vin à l'équilibre exceptionnel.

Vin 5 - SchlossKellerei von Schubert - Abtsberg Spätlese 2001 (AP 10 02)
Robe jeune pale aux reflets verts.
Nez « froid » sur la pêche de vigne, pomelo, des note organique liées à la réduction et de la pomme rénette associable à de l'oxydation ?
Attaque fine, longiligne, moins élégante que le précédent avec notes oxydatives (marqueurs amers) et réductrices sans pour autant être sec. Finale monotone sur une perception métallique - limette.

Vin 6 - Weingut F. Haag - Brauneberg Juffer Sonnenuhr Spätlese 2001 (AP 07 02)
Robe jaune pale au reflets verts.
Nez fluet, sur la pomme (compote, tarte tatin) - cédrat, caramel, encore fermé.
Bouche puissante, chaude, ou la sucrosité enrobe la structure tannique (amers de pomme rénette), puis une haute acidité et perception de schiste en finale. Structure remarquable, unique dans la dégustation.

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 - Le millésime 2002-3 - Auslese et botrytis (part 1 - inter-régionale)

Vin 7 - Weingut Gunderloch - Nackenheim Rothenberg Auslese 2002 (RHEINHESSEN) (AP 2 03)
Robe or riche aux reflets oranges.
Nez sur la pomme blette, le fruit sec et confit (poire, ananas) notes tertiaires de miel et gingembre.
Bouche ronde, confortable au profil exotique, finale longue, ou la sucrosité enrobe la salinité.

Vin 8 - Weingut Donnhöff - Oberhäuser Brücke Auslese 2003 en cl 37.5 - (NAHE) (AP 19 04)
Robe jaune clair, reflets dorés.
Nez sur le miel, melon confit, marzipan, amande.
Légère perception confite dans l'aromatique et une telle élégance, élan à la bouche.
Suave, précis…jeune !

Série 4 - Les millésimes 2003 - Auslese, BA et botrytis (part 2 - Moselle)

Vin 9 - Weingut Carl Lowen - Leiwener Laurentiuslay Auslese fass 21 en cl 50
Robe ambrée - orangée brillante.
Nez très tropical sur l'ananas et la goyave, la coing, notes de vanille et poudre à maquillage (+ pt composé SO2 - allumette).
Bouche ronde, voluptueuse, avec coing, mangue, orange amère. Une perception florale inattendue (jasmin) et notes mentholées-camphrées (vics) en finale. Vin ouvert et de grande précision.
Deuxième bouteille avec plus de champignon / bois mouillé, évolué. (Bouchon ?)

Vin 10 - Schloss Lieser - Lieser Niederberg Herlden Auslese * 2003 (AP 09 04)**
Robe or matte, reflet gris.
Nez sur la noix de coco, chocolat - la pierre chaude, notes tertiaires de coing, miel. Le vin présente une « légèreté » inattendue dans le cadre d'un A.***.
Dominante de pâtisserie avec une note médicinale qui lime une partie de la complexité aromatique. (bouteille 2) // L'aromatique et la bouche sont presque séchées par la perception des composés soufrées. (bouteille 1)

HORS SÉRIE - Le millésime 1995 - La maturité précoce

Vin 11 - E. Müller - Scharzhofberger Spätlese 1995 (AP 13 96)
Robe or riche, reflets orangés
Nez multi-facetté sur le coing, la mangue, puis curry, safran, tabac blond, goudron, cire et un profil salé.
Bouche élégante, tenue par acidité et des amers structurants, exemplaire intégration du sucre, finale d'interminable longueur, perception d'un vin sec.

Vin 12 - Weingut Herrenberg S. Bert - Serrig Würtzberg Auslese 1995 (AP 10 96)
Robe ambrée aux reflets orangés.
Nez sur l'abricot et mangue sèche, mandarine confite, botrytis bien présente, puis safran, chocolat blanc.
La bouche est ronde, l'acidité et le sucre intégrés. Le vin offre une remarquable complexité aromatique, en équilibre avec acidité et salinité. Une grande bouteille, supérieure à la première (patine oxy)

Finale - BeerenAuslese et la récolte grain par grain

Vin 13 - Weingut Carl Lowen - Leiwener Laurentiuslay BA en cl 37.5 cl (MOSELLE)
Robe ambrée - orangée dense
Nez porté sur l'acidité volatile qui agit de support aromatique à un fruit confit (orange amère, abricot). La bouche est sphérique, de grande intensité. Le vin n'a pas encore « digéré » ses sucres et cela cause rapidement de la saturation. Un grand vin ouvert simplement trop tôt! 2035+

MICHELE CAIMOTTO

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

LE REPAS QUI A SUIVI

Riz aux épices et légumes du jardin

REMERCIEMENTS

Un tout grand merci à Laurent pour le splendide accueil au Domaine Les Trois Terres et à tous les participants pour leur contribution et le partage!

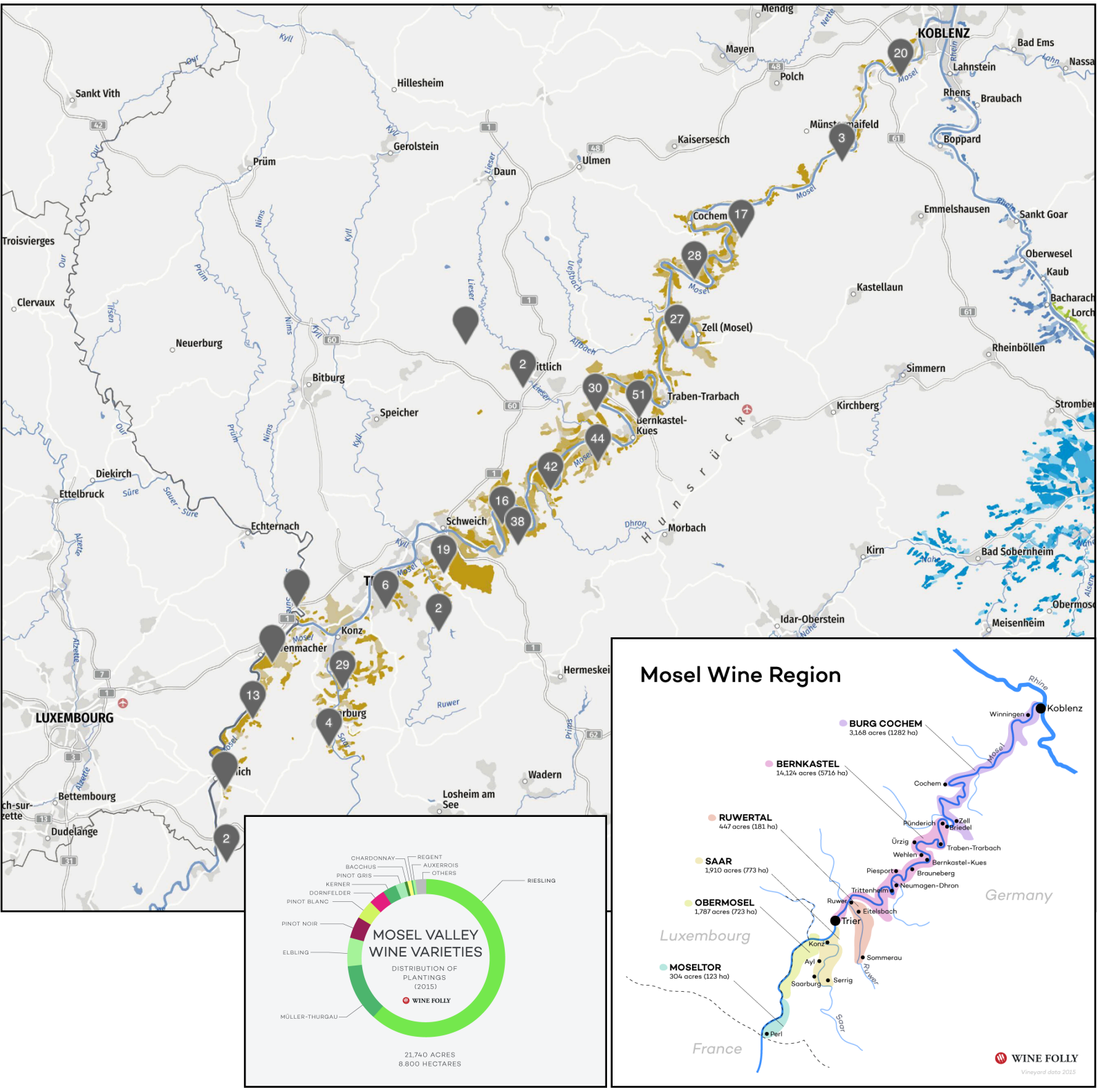
Au plaisir de vous retrouver lors d'une prochaine rencontre,

Michele Caimotto

MICHELE CAIMOTTO

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

COMPLÉMENT MOSELLE



MICHELE CAIMOTTO

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