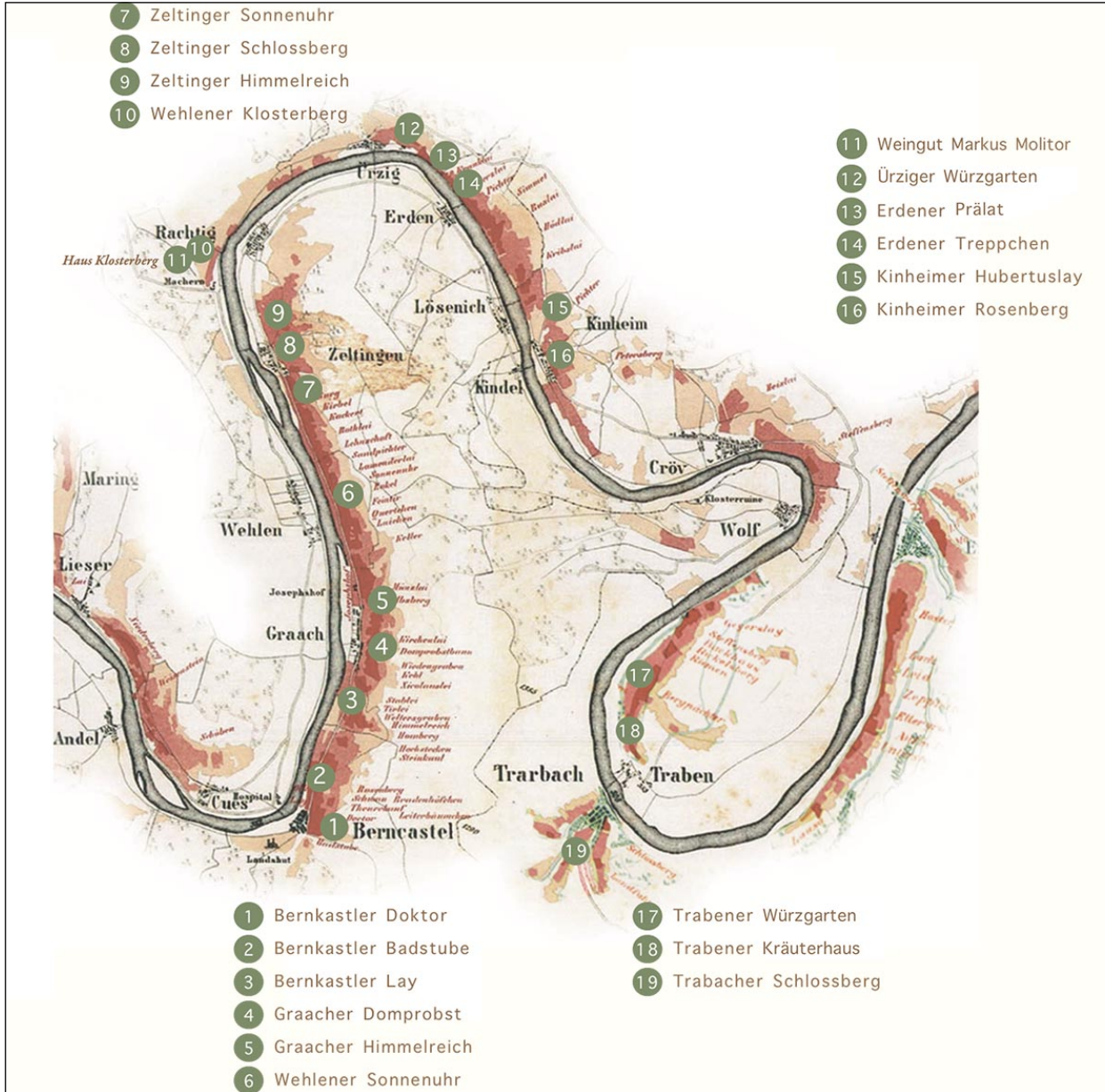


MARKUS MOLITOR & LA MOSELLE



Markus Molitor
 - 120+ ha (dont 90+% Riesling) sur 19 parcelles - 100% Moselle
 - matériel végétal : sélections massales à partir des plus vieilles vignes (100+ y.o.)
 - viticulture IP
 - levures indigènes
 - tri draconien → 100+ étiquettes produites / an

Quality control tests 2022: quality categories of wine tested

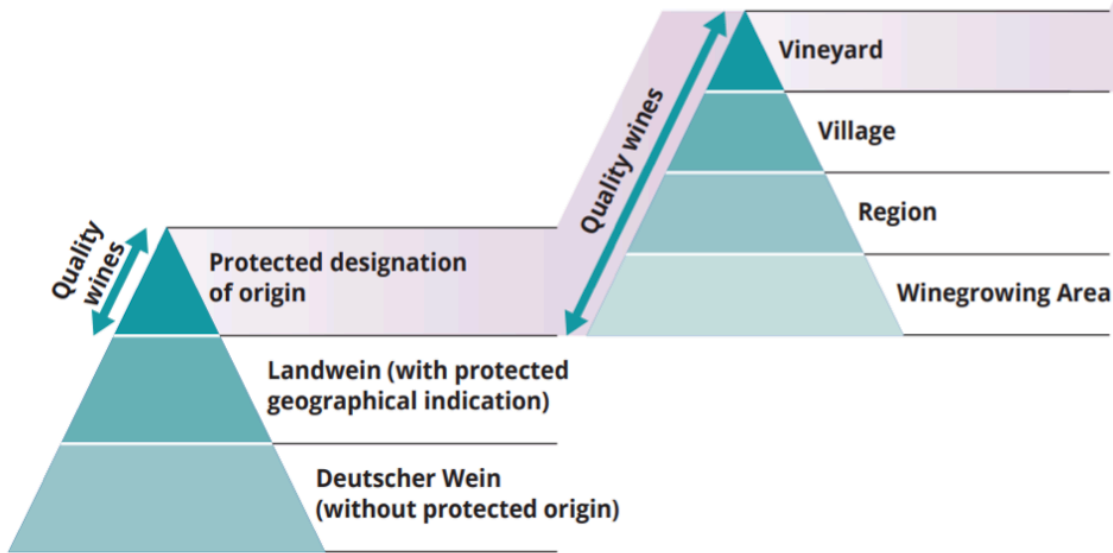
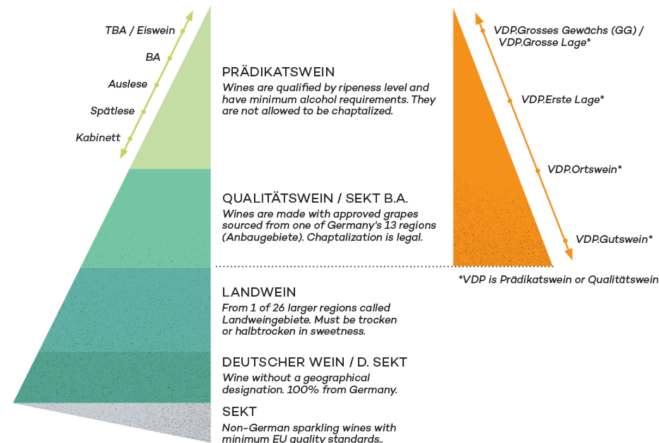
Anbaugebiet / Wine-growing region	Qualitätswein/ Quality wine hl	Kabinett hl	Spätlese hl	Auslese hl	BA/ TBA/ Eiswein hl	Insgesamt/ Total hl
Ahr	32.000	< 1.000	< 1.000	-	-	32.000
Baden	853.000	56.000	10.000	< 1.000	< 1.000	920.000
Franken	275.000	43.000	6.000	< 1.000	< 1.000	324.000
Hessische Bergstraße	17.000	2.000	1.000	< 1.000	-	20.000
Mittelrhein	20.000	1.000	1.000	< 1.000	-	23.000
Mosel	612.000	48.000	28.000	4.000	> 1.000	692.000
Nahe	251.000	6.000	11.000	3.000	> 1.000	271.000
Pfalz	1.868.000	26.000	22.000	2.000	2.000	1.919.000
Rheingau	150.000	12.000	5.000	300	< 1.000	167.000
Rheinhessen	2.086.000	23.000	82.000	7.000	3.000	2.201.000
Saale-Unstrut	32.000	< 1.000	1.000	< 1.000	-	34.000
Sachsen	18.000	< 1.000	< 1.000	< 1.000	< 1.000	18.000
Württemberg	695.000	17.000	4.000	< 1.000	< 1.000	716.000
Insgesamt/ Total	6.908.000	235.000	170.000	17.000	5.000	7.336.000
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

LE CLASSEMENT ALLEMAND



Style de vins produits & packaging chez Molitor

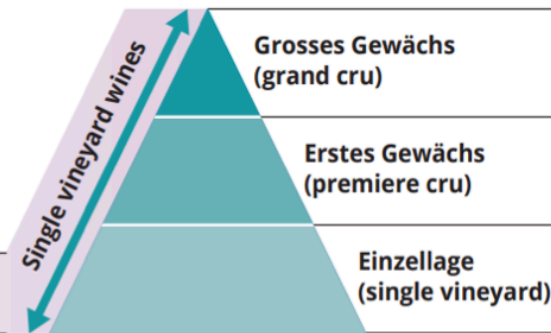
Niveau 1: capsules:

- blanche : vin sec
- verte: off-dry
- dorée: doux (NB: pas de connotation GK)

Niveau 2: « * »

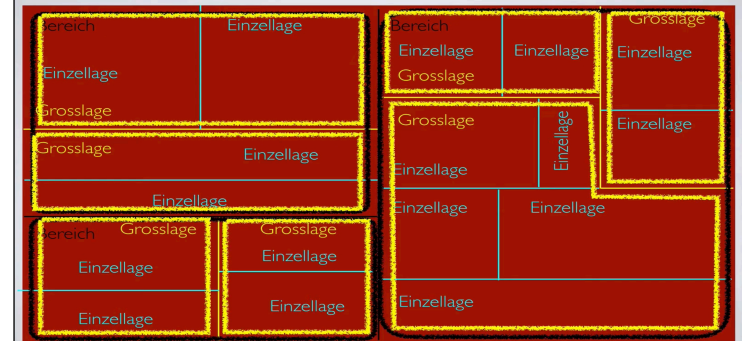
De * à *** en fonction du degré de tri et « densité », à la vigne et à la cave

Cela peut être décliné pour chaque lieu-dit et chaque prädikat



GEOGRAPHIC INDICATIONS

Anbaugebiet



MICHELE CAIMOTTO

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

LES DEGUSTATIONS ECOLE NOBILIS & WINE ROSE MARKUS MOLITOR (1990 - 2015)

Le domaine

Ce qui a commencé comme une humble exploitation familiale s'est transformé en l'un des acteurs indépendants les plus importants de la région. Après le scandale du glycol qui a touché le marché austro-allemand au début des années 1980s, le marché était cassé et la vigne, même sur les crus les plus réputés, ne valait plus grand chose. Dans ce contexte, Markus, la huitième génération d'une lignée de vignerons, mène la propriété vers une expansion significative, passant de quelques hectares en 1984 à plus de 120 hectares de vignes 30 ans plus tard.

Aujourd'hui, le domaine produit en moyenne entre 50 et 60 vins différents chaque année, une diversification qui s'accroît continuellement grâce à des acquisitions stratégiques comme le célèbre Bernkasteler Doctor (via enchère), la participation au projet de replantation de l'Ockfener Geisberg avec Van Volxem, et l'achat de l'ancienne propriété d'État de Serrig dans la Saar. Malgré cette échelle impressionnante, le contrôle exercé par Markus Molitor sur chaque aspect de la viticulture et de la vinification reste absolu, justifiant l'admiration que suscite son travail.

La conception des vins

Les vins de Markus Molitor se distinguent par une rigueur structurelle typiquement allemande, et la compréhension de la gamme doit inexorablement passer par la compréhension du système de classement allemand (voir page 2 en introduction).

Le domaine privilégie des vignes plantées sur les lieux-dits le mieux exposés et historiquement prestigieux. Cela signifie des pentes raides à pic sur la Moselle, traitées de manière biologique chaque fois que possible.

Tous les vins fermentent spontanément avec des levures indigènes, bénéficiant d'un élevage sur lies entre cuves inox et foudres.

Mise en bouteille : Réalisée en été de l'année suivant la récolte.

Spécialité : Le domaine ne met pas l'accent sur le botrytis pour ses vins secs.

A la dîte des revues nationales et internationales, le domaine se situe au sommet de la pyramide qualitative allemande et parmi les icônes au niveau mondial.

Lire la gamme

Pour comprendre l'identité unique de Molitor, il faut naviguer à travers trois niveaux de lecture : le classement du cru selon son interprétation sèche (échelle VDP) ou « fruchtig » (Pradikat de Kabinett à TBA).

Vient ensuite la couleur de la capsule (blanc pour le sec, vert pour le demi-secs, doré pour les vins doux), et les étoiles « * » qui témoignent de la sélection extrême des lots du vignoble et de la cave.



MICHELE CAIMOTTO

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

INTERPRETATION & SYNTHÈSE DES MILLESIMES A LA DEGUSTATION

Grâce au splendide travail d'analyses de Mosel Fine Wines (Jean Fisch et David Rayer) - mise à jour 2022.

2015 : Millésime de grande ampleur, permettant tous les styles. Nécessite de maîtriser la maturité. Les vins ont gagné en poids depuis l'été, indiquant une fermeture imminente. Profondeur de fruit incroyable mais manque encore de la finesse et de la coupe qui apparaîtront à maturité. Un millésime qui mettra à l'épreuve la patience.

2010 : Après une période plus douce (2012-2013), les vins se sont fermés et ont développé un côté plus fumé. Certains continuent de briller par leur opulence fruitée, leur structure et leur acidité zestée mais mûre. Idéal pour les vins légèrement doux (plus de charme que les vins légalement secs). L'acidité initialement vive commence à s'adoucir.

2009 : La plupart des vins sont encore fermés, accentuant leur côté rond et doux. Les vins fruités sont encore plaisants mais peuvent avoir un poids inutile à ce stade. Les vins secs commencent à sortir de leur phase de fermeture et sont très agréables. Un millésime à garder en cave, car les vins sont de véritables pépites en devenir.

2008 : Un millésime surprenant, restant agréable dès la mise en bouteille, avec peu de vins fermés. Les Kabinett et Spätlese offrent un profil aromatique frais, comparable au grand millésime 1988. Les vins secs et légèrement doux montrent un grand potentiel. Les premiers vins entrent dans leur phase fruitée, offrant vivacité et complexité.

2007 : Millésime chaud et précoce, avec une floraison historique. Longue période de maturation sur pied (jusqu'à 130 jours). Vins très mûrs, intenses et purs, mais ayant suscité des doutes après un an en raison de leur richesse intrinsèque. Les vins secs sont puissants, les vins doux sont exceptionnels. Affecté par la crise économique de 2008, le millésime a été quelque peu oublié.

2006 : Millésime mythique, formant un duo épique avec 2005. Hétérogène pour les vins secs, mais immense succès dans la catégorie des vins doux nobles (profil 1949).

2005 : Millésime mythique, rappelle le profil 1959.

2004 : Millésime très tardif (novembre), produisant des vins zestés avec une acidité rafraîchissante. Les vins fruités restent remarquablement frais.

2003 : Millésime exceptionnellement chaud et sec. La Saar s'en est bien sortie, tout comme certains producteurs de la Moselle centrale. Vins d'une profondeur immense, mais certains ont eu du mal à gérer l'alcool. Comparé aux 1959, mais avec davantage de souplesse.

2002 : Vins plus souples mais élégants, restant sous les radars car peu de vins stratosphériques. Un millésime délectable depuis presque une décennie.

2001 : Grand millésime, l'un des favoris pour les Spätlese et Auslese. A livré des vins de tous niveaux, du simple au noble-sweet.

2000 : Millésime affecté par la pluie et la pourriture pendant la récolte. Cependant, a produit de grandes BA, TBA et Eiswein. La plupart des autres vins ont évolué rapidement.



MICHELE CAIMOTTO

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

1999 : Saison de croissance chaude, favorable à la Saar et à la Ruwer. Les vins de la Moselle centrale peuvent être bons, mais certains ont développé des saveurs de fruits trop mûrs.

1998 : Affecté par la pluie à la récolte, mais a produit des vins élégants et raffinés, se buvant extrêmement bien actuellement.

1997 : Potentiellement le millésime le plus élégant de la décennie. Vins fruités exceptionnels, et surtout de très bons vins secs, notamment à la Karthäuserhof.

1996 : Millésime austère, maigre et intense, avec une acidité acérée et électrique. Excellents aux niveaux Auslese, mais peut ne pas plaire à tous les goûts.

1995 : Caractérisé par un taux d'extrait sec élevé et des poussées de botrytis. Vins puissants et austères, surtout aux niveaux Spätlese et Auslese.

1994 : Grand millésime, avec une acidité élevée (plus mûre que 1990). Beaucoup de botrytis et des couleurs plus profondes. Vins incroyablement frais et racés, surtout aux niveaux Auslese et supérieurs.

1993 : Le millésime le plus sous-estimé de la décennie. Vins extrêmement équilibrés et raffinés. Particulièrement réussi en Ruwer et Saar. Vins fruités maintenant pleinement mûrs.

1991 : Vins généralement avec un bord légèrement dur, peu encore très joyeux aujourd'hui, à l'exception notable : un millésime superbe pour l'Eiswein.

1990 : Salué comme le meilleur millésime depuis 1971. Pureté de fruit et acidité zestée incroyable. A traversé une longue phase de fermeture, mais les vins sont maintenant ouverts et représentent l'essence de la pureté, de l'énergie et de la finesse de la Moselle.



MICHELE CAIMOTTO

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

NOTRE PROGRAMME DU 10 MAI

Wehlener Klosterberg

Situé au cœur de nos vignobles, il s'étend sur les pentes raides entourant les bâtiments de la cave. Il est situé dans une vallée latérale directement en face de Zeltingen et fait face presque exactement au sud. Des sols légers à moyen-lourds, pierreux et composés de schiste décomposé, avec une forte proportion de fer, produisent des vins minéraux et de garde, dotés d'un fruit délicat et élégant.

Vin n.1 - Wehlener Klosterberg Spätlese 2008 (capsule verte)

Couleur : Or au reflet vert.

Nez : Melon, cédrat, sapide et schisteux, gourmand. Pas de développement lié à l'âge, simplement des nuances de mousse au champignon comme timide tertiaire.

Bouche : Tenue, aimable, fine graine amère intégrée à la sucrosité, finale moyennement longue et déliée. Vin cristallin.

Graacher Himmelreich

Moins pentu dans toutes ses sections que le site de Domprobst, il possède parfois des sols de schiste encore plus riches. Ce terroir produit des Riesling très vifs et croquants, au corps ferme, particulièrement adaptés aux vins secs ou mi-doux.

Vin n.2 - Graacher Himmelreich Spätlese Feinherb 2007 (capsule blanche)

Couleur : Or riche.

Nez : Riche et chaud, citron confit, touche de bergamote, ouverture, mousse, hydrocarbure, pur, jeune, noble touche boisée.

Bouche : Attaque tendre, étoffée, grande densité et précision, équilibre entre tension et confit. Gras aguichant et bénéfique. Voici un profil plus solaire et toutefois aérien, porté par des amertumes intégrées et fines. En finale de la rhubarbe, écorce d'agrumes...et de l'iode. Beau sujet.

Bernkasteler Lay

Un autre terroir de très haute qualité à Bernkastel, dont la réputation est quelque peu éclipsée par le site mieux connu du Doktor. Ici, nous possédons de très bons parcelles au cœur du site avec des vignes extrêmement âgées. Le schiste y est décomposé et fin, produisant régulièrement d'excellentes récoltes très mûres avec un fruit extrêmement élégant et filigrane.

Vin n.3 - Bernkasteler Lay Auslese *** 2010 (capsule dorée)

Couleur : Or riche, ambre.

Nez : Dense, abricot, coing, torréfié, champignon, grande densité et harmonie, pétrolé. Bonbon acidulé.

Bouche : Dense, précise, encore carbonique, haute acidité et sucrosité précise, finale longue et vivifiante sur l'orange confite, huile essentielle d'agrumes, fleur d'oranger... Puissance maîtrisée, profondeur, verticale et ancrée.



MICHELE CAIMOTTO

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

Zeltinger Schlossberg

Ce site viticole est situé au-dessus et autour du site de la Sonnenuhr. Il est également très pentu et possède dans une certaine mesure des sols de schiste plus riches que ceux trouvés au Sonnenuhr, produisant des vins croquants et charpentés avec une acidité ferme et une amertume minérale. Idéalement adapté pour des vins particulièrement secs.

Vin n.4 - Zeltinger Schlossberg Auslese ** 2007 (capsule blanche)

Couleur : Or au reflet vert.

Nez : Cédrat, iode, réduction qui tire sur le racinaire, le pollen. Bouquet discret, d'une certaine unicité qui rappelle à l'un des présents la « fière noblesse anglaise ».

Bouche : Sapide, dense, tranchée par des amertumes fortes sur la réglisse et de la noix. Pour certains il exprime de la virilité. Il était simplement très réducteur et il gagne avec de l'oxygène. Selon les techniciens il faut 2-3h de carafe pour que la dose nécessaire d'O2 soit assimilée.

Vin n.5 - Zeltinger Schlossberg Auslese ** 2007 (capsule dorée)

Couleur : Or riche.

Nez : Cédrat, grande fraîcheur, bergamote, élan et verticalité, mousse, pétrole, notes pâtisseries et pain grillé, confiture de coing...

Bouche : Gourmande, fraîche, de grande finesse et élan soutenue par du CO2, aucun poids apparent...finale longue, confite, mais pas de botrytis. Le sucre rare et noble, dépassant l'acidité, confère une douceur plus onctueuse.

PARTIE 2

Zeltinger Sonnenuhr

Couvrant moins de 20 hectares, ce site de premier plan de la Moyenne-Moselle compte principalement des vignes non greffées très âgées (souvent plus de 80 ans) sur des sols fins mais aussi très pierreux, constitués principalement de schiste Devonien bleu très clair. Les parcelles les plus anciennes et les meilleures sont souvent situées sur de petites terrasses avec très peu de sol, produisant de très faibles rendements (10-20 hl/ha) d'une qualité exceptionnelle.

Ce site produit les plus grands vins secs et demi-secs du Domaine, ainsi que nombre de nos meilleurs vins de pourriture noble. Le cru offre une maturité incomparablement élégante par rapport au millésime.

Vin n.6 - Zeltinger Sonnenuhr Kabinett 2010 (7,5 % vol)

Couleur : Vert.

Nez : Austère, cédrat, léger métallique, yuzu...il s'ouvre ensuite sur la truffe, le lilas.

Bouche : CO2 forte au départ qui exacerbe l'acidité malique. On croque dans Granny Smith. Il évolue ensuite salin, aérien.

Vin n.7 - Zeltinger Sonnenuhr Auslese ** 1999 (8 % vol)

Couleur : Or au reflet vert.

Nez : Réduction fine - hydrocarbure, grande intensité aromatique sur le cédrat confit, camphre, huile minérale...et puis le safran !

Bouche : Gourmande, soutenue par une légère CO2, acidité centrée sur l'ananas, salin et fine graine tannique... grande maturité et élégance en finale. Le vin est ouvert et apaisé, délicat, élégant et à maturité.



MICHELE CAIMOTTO

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

Vin n.8 - Zeltinger Sonnenuhr Auslese * 1994 (8 % vol)

Couleur : Or riche.

Nez : Sel de mine, pêche Melba, mousse et encens, floral - épicé.

Bouche : Sur le pétrole, CO2 présente, qui renforce l'acidité centrée et vivifiante, amertumes fines et tissées, finale sur huile de cédrat, la feuille de citronnelle. Le corps est juste, ciselé et fin, car il a déjà consommé ses sucres, tout en restant d'une jeunesse épatante.

Vin n.9 - Zeltinger Sonnenuhr Auslese * 1993 (8 % vol)

Couleur : Or brillante.

Nez : Mousse, cire et cendre froide, cédrat confit, camphre.

Bouche : Élégante, tenue par une acidité rappelant le kiwi, amertumes tissées et sensation d'oxyde métallique fin. La persistance iodée et saumâtre lui confèrent une rare beauté. L'énergie est concentrée au coeur et les quelques grammes de sucre résiduel embellissent sa périphérie. Un beau sujet !

Vin n.10 - Zeltinger Sonnenuhr Auslese ** 1990 (9,5 % vol)

Couleur : Or riche, brillant.

Nez : Huile minérale, confit, vin plus anguleux. Après un début réducteur, il offre de la tourbe / carambole, jus de pomme et une complexité remarquable.

Bouche : Intégrée (acidité - sucre), tout est en équilibre. Le côté hydrocarbure, fumé et schisteux, enracine le vin.

Plus de profondeur de texture (peau de pamplemousse) et d'épice (coriandre) que les précédents.

Le 1.5% d'alcool supplémentaire amène une densité supplémentaire. Finale longue, noble et mentholée.

Vin de méditation, recueillement, silence, qui laisse entrevoir l'éternelle jeunesse...

Vin n.12 - Zeltinger Sonnenuhr BeerenAuslese 2015 (7 % vol)

Couleur : Or riche.

Nez : Safran, dense et frais, vanille, pêche Melba, fumé et élégant, encore primaire. Il s'ouvre ensuite sur la figue rôtie, bergamote, écorce d'orange. Des notes pâtisseries - caramel, ganache au chocolat.

Bouche : Sensuelle, élégante, acidité centrée et caressante. Finale cristalline, sur des notes de craie, et une fraîcheur acidulée.

Le sujet aura besoin de 20-30 ans pour perdre les bourrelets de jeunesse.

Bernkasteler Badstube

Les vignobles situés vers l'extrémité supérieure du site sont composés de sols de schiste fins avec de très bonnes propriétés de rétention d'eau. Cela produit un vin très frais, vif et exceptionnellement typique, avec une acidité stable et un très bon potentiel de vieillissement, même dans le cas des vins secs plus légers.

Vin n.11 - Weingut Haus Klosterberg - Bernkastel Badstube Eiswein 1998 (7 % vol)

Couleur : Ambre orange.

Nez : Coing confit, orange confite, abricot et papaye sèche, pomme en confiture, acidité volatile intégrée mais surprenante.

Bouche : attaque sphérique sur la compote de pomme, puis relevée immédiatement par une acidité très tranchante.

Toucher tapissant, dense et sans lourdeur. En se réchauffant sur la langue il évoque du raisin de Corinthe, figue, datte, safran et nuances fumées.

Finale longue, très jeune, sur la torréfaction et le tabac blond.



MICHELE CAIMOTTO

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

CONCLUSIONS

Trajectoire et typicité

Le style Markus Molitor se distingue par une recherche de pureté et de verticalité. Les vins soulignent une philosophie où la puissance est contenue, jamais écrasante.

Ce concept de « contrôle » est perceptible sur toute la gamme.

La qualité des raisins est certainement remarquable et le tri draconien appliqué à la récolte vise à maximiser le potentiel de chaque baie vers le style de vin qui lui correspond. Cela amène à des vins aux messages très clairs, cristallins niveau stylistique et de concentration / poids en fonction du prädikat. Tout cela vient avec un léger voile de « spontanéité » apporté par les levures indigènes. Un tel travail est remarquable !

Alcool, sucre et digestibilité : une question de palier

La question de la digestibilité liée au sucre ne semble pas être une barrière physiologique pour les consommateurs avertis, mais plutôt une question d'habitudes et de contexte de dégustation. La majorité des vins goûtés insistent sur une "sucrosité intégrée" où le sucre ne pèse pas mais apporte de la rondeur et de la densité aux vins.

Pour un palais habitué aux Riesling de la Moselle, l'équilibre entre acidité affolante et sucre résiduel est perçu comme une "main dans la main" libératrice. L'alcool, analytiquement très bas et imperceptible à la dégustation, ne semble pas faire partie des piliers structurels. La preuve, des vins à 7-8% peuvent véhiculer une puissance, persistance et entre temps une légèreté simplement éblouissante.

Est-ce une architecture que l'on pourrait exporter ailleurs dans le monde pour attirer un public plus sensible à l'absorption de boisson alcoolisées ou pour atténuer l'impact du réchauffement climatique ?

Profil des millésimes, courbe de vie et notion de plaisir

Cette rencontre démontre que ces cuvées sont structurellement conçues pour durer...longtemps !

Le grand « ? » touche plutôt à quand les boire.

Certains spécimens atteignaient leur plénitude / maturité avec une certaine complexité tertiaire où les arômes de fruits exotiques et d'agrumes se fondent avec l'épice et le monde minérale.

Le vin s'ouvre, le terroir se révèle, le sucre, partiellement « digéré », ressemble plus à du glycerol...offrant onctuosité et persistance sans lourdeur.

→ le vin chante, le genius loci s'exprime...tout est en harmonie. (État 1 = état de grâce)

D'autres vins étaient encore fermés, voir trop jeunes, et véhiculaient une sensation plus pâteuse, moins définie et une apparente simplicité. (Etat 2 = laisse-moi tranquille, sinon tu risque de passer à côté de quelques choses de grand)

Il y a ensuite un état moins gracieux qui est celui de la réduction qui se reflète au travers des composés soufrés liés et des amertumes dures qui, au delà d'être désagréables, peuvent faire penser que Markus a raté sa cuvée, tandis qu'elle demande seulement une lente et longue oxygénation.

Comment devrait s'y prendre le consommateur moins averti ?



MICHELE CAIMOTTO

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

Notations et reconnaissance internationale

Le long de sa carrière la maison Molitor a obtenu plus de 20 fois la note maximale sur certaines de ses cuvées.

Reconnaissance internationale, grand potentiel de garde, segmentation par lieu-dit qui dirige vers une notion de rareté, voici listés certains des éléments qui composent l'image d'un vin de collection et potentiellement aussi d'investissement (collectible wine).

Félicitations, le but est atteint !

Heureux d'avoir pu participer à ce voyage dans la Moselle en compagnie d'une équipe engagée et sous le guide de Dominique qui était en pleine forme :)

Les questions partagées dans ces conclusions seront reprises et approfondies lors des prochaines rencontres dédiées au complexe terroir allemand.

Un grand merci et à tout bientôt pour la suite !

Michele



MICHELE CAIMOTTO

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

