Markus MOLITOR, Riesling Kabinnet ZELTINGER SONNENUHR FUDER 6 2018

75 cl Blanc Mosel Zeltinger Sonnenuhr Kabinett (White Capsule)

La note by Christian Walter

93-94/100

En "Mosel" Allemande, paradis des grands Riesling, Markus Molitor a repris en 1984, à l'âge de 20 ans, le domaine familial, situé au cœur du vignoble Wehlener Klosterberg. Une viticulture spectaculaire sur des pentes extrêmement raides (jusqu'à 80%) le long de la "Mosel", une gestion de la qualité très précise pendant toute la saison de croissance, une récolte et sélection de chaque baie uniquement à la main, cet investissement de temps, d'efforts et d'énergie donnent naissance à de véritables chefs-d'œuvre de fraîcheur et d'élégance. Markus Molitor est un vigneron passionné, visionnaire, et dévoué à sa "Mosel" natale.

Les bonnes choses prennent du temps. Cela est particulièrement vrai pour les vins qui ont besoin d'un certain temps, quel que soit le millésime. Ce n'est qu'à ce moment-là que l'équilibre, la densité des extraits et la structure deviennent évidents. Je vous conseille de les attendre 7 à 10 années avant de déguster ...

Le domaine est noté 5 grappes dans le Gault&Millau 2019 (seul 15 vignerons allemands y figurent). Markus Molitor est la 8ème génération de vignerons, il est reconnu à l'international comme l'un des meilleurs producteurs allemands, récompensé en tant que "vinificateur de l'année" par plusieurs magazines, guides de vin, etc ... Récompensé par le célèbre guide Parker, il a obtenu 19 x 100/100 / 30 x 99/100 / plus de 40 x 98/100 / 17 x 97/100 au cours des cinq dernières années. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection de Riesling et Pinot Noir.

Markus Molitor (Mosel, Allemagne)

Les somptueux paysages de la "Mosel" allemande, du côté de la Sarre et de la Ruwer, sont réputés pour leurs coteaux abrupts. La tradition viticole y date de l'époque romaine, période où furent plantées les premières vignes, bénéficiant d'un environnement idéal : ensoleillement élevé et sols schisteux, dans lesquels les racines des cépages plongent jusqu'à un mètre de profondeur.

C'est dans ce paradis des grands Riesling que Markus Molitor a repris en 1984, à l'âge de 20 ans, le

domaine familial, situé au cœur du vignoble Wehlener Klosterberg, afin de faire revivre le nom « Molitor », symbole d'exception depuis 8 générations.

Bien qu'essentiellement plantées en Riesling, le Pinot Blanc et le Pinot Noir trouvent aussi leur place sur ces pentes dont l'inclinaison peut atteindre 80%. Les vendanges manuelles sont de mise, de même qu'une culture raisonnée et un élevage naturel du vin, par fermentation spontanée, à l'exclusion de toute levure chimique ou étrangère. En effet, pour Markus Molitor, un grand vin ne saurait naître que de la fermentation naturelle de la peau du raisin, qui lui confère sa force et sa typicité.

Les bouteilles du domaine possèdent des codes couleurs spécifiques : col blanc pour les blancs secs, col gris-vert pour les demi-secs, col doré pour les vins doux naturels et col rouge pour le Pinot noir. Chacun de ces vins témoigne du respect de la vigne qui l'a engendré, allié à une obsession de la qualité et à une authenticité qui font des productions de Markus Molitor de véritables chefs-d'œuvre, reconnus dans le monde entier pour leur fraîcheur et leur élégance.

Le vin

Les raisins de ce vin proviennent d'anciennes parties du vignoble, y compris de vignes non greffées âgées de moins de 100 ans. Le sol est constitué de couches de minéraux complexes, dont l'ardoise bleue très caractéristique du Devon. Markus Molitor est actuellement le plus important propriétaire de ce très célèbre petit vignoble (seulement 20 hectares) reconnu comme l'une des meilleures régions viticoles de la Moselle centrale.

Le Molitor's 2016 Riesling Zeltinger Sonnenuhr Kabinett "Fuder 6" (capsule blanche) offre un bouquet de riesling d'une fascinante intensité, mûr et concentré, entremêlé de très fins ardoises et de silex. Ce nez indique déjà un grand Kabinett de terroir. En bouche, soyeux et très fin, c'est un Sonnenuhr salé-cristallin, magnifiquement équilibré et piquant, avec de la tenue et de la structure. La finale est puissante, longue et complexe, montrant un grand potentiel de vieillissement. Les raisins proviennent de vignes de plus de 80 ans situées dans le Scheeren, la partie supérieure du Schiesswingert - entre le cadran solaire et le vieux château - où les raisins n'atteignent pas des poids de moût élevés. Les raisins ont été pressés en panier, et le moût clair a été fermenté en chêne. Mis en bouteille en juillet 2017. Dégusté en mars 2018. (Guide Parker, millésime 2016, noté 93+/100)

Molitor's 2016 Riesling Zeltinger Sonnenuhr Kabinett "Fuder 6" (White Capsule) offers a fascinatingly intense, ripe and concentrated Riesling bouquet intertwined with very fine slate and flinty aromas. This nose already indicates a great, terroir-driven Kabinett. Silky and highly finessed on the palate, this is a salty-crystalline, beautifully balanced and piquant Sonnenuhr with grip and structure. The finish is powerful, long and complex, showing great aging potential. The grapes are sourced from over 80-year-old vines in the Scheeren, the upper part of the Schiesswingert—between the sundial and the old castle—where the grapes don't reach high must weights. The grapes were basket-pressed, and the clear must was fermented in oak. Bottled July 2017. Tasted March 2018. (Guide Parker, millésime 2016, noté 93+/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 93+/100
- **Cépage :** 100% riesling
- **Pays :** Allemagne
- **Classification :** Kabinett (White Capsule)
- **Terroir :** Voir le premier paragraphe dans "le vin", ci-contre
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)

- **Vinification :** Les raisins sont cueillis exclusivement à la main par des équipes expérimentées en plusieurs passages et re-sélectionnés à leur arrive à la cave, toujours sous l'œil attentif de Markus Molitor.
- **Elevage :** Après macération, fermentation par des levures naturelles uniquement, en grands fûts de bois. Elevage sur lies fines après fermentation.
- **Millésime :** 2018
- **Période de consommation :** à boire entre 2020 et 2040
- **Alcool :** 12,5% vol.
- **Service :** 11 à 13°C