Markus MOLITOR, Riesling Auslese*** ZELTINGER SONNENUHR 2018

75 cl Blanc Mosel Zeltinger Sonnenuhr Auslese *** (White Capsule, vendanges tardives mais vinifié en sec)

La note by Christian Walter

99-100/100

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 plus 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 Zeltinger Sonnenuhr Auslese 2018 est un vin riche et intense mais fin et cristallin en bouche, corsé, juteux et élégant, avec une sensation en bouche, une élégance et une finesse associées à la puissance et à la concentration. La finale est pure, cristalline et précise ainsi que salée de manière persistante et avec un arrière-goût long, frais et aromatique.

The 2018 Riesling Zeltinger Sonnenuhr Auslese *** (White Capsule) is beautifully clear, pure, fine and complex on the intense yet delicate and flinty bouquet that represents very fine slate soils and elegant, perfectly ripe and refined but concentrated (stone) fruit. Rich and intense yet fine and crystalline on the palate, this is a full-bodied, juicy and elegant Sonnenuhr Auslese with mouthfeel, elegance and finesse paired with power and concentration. The finish is pure, crystalline and precise as well as persistently salty and with a long, fresh and aromatic aftertaste. This 2018 is an impressive, sustainable ZSU that I highly recommend to cellar for at least a decade, or better, two. Tasted at the domain twice in September 2020. (Guide Parker, millésime 2018, noté 98+/100)

The 2016 Riesling Zeltinger Sonnenuhr Auslese *** (White Capsule) is terribly deep, complex and smoky on the nose, offering perfectly ripe but precise fruit aromas that are intermixed with crushed stones and bones as well as wet slate plates. Gosh, this is spectacular! Pure and silky on the palate, with generous and concentrated fruit and a juicy texture with firm tannins from the oak, this is a very rich and powerful but elegant and promising Riesling that is far too rich to enjoy its talents today. Keep it for at least 10 years. The grapes are sourced from a 1-hectare plot with over 100-year-old vines in the Schiesswingert where the grapes are as big as peas. The blue Devonian slate soil is very fine (weathered) and gives some of the finest Mosel Rieslings. The 2016 was fermented in a 1,150-liter oak vat as well as several grand cru barriques from Mercurey that were aged three years instead of only two and only slightly toasted. This is spectacular—but be patient! The wine is rich and structured not just by mineral complexity but also fine tannins. It's richer and sweeter than the Himmelreich yet not as pure as the Doctor. I am curious to taste it again in ten years, and be sure, I will ! (Guide Parker, millésime 2016, noté 98+/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 98+/100
- **Cépage :** 100% riesling
- **Pays :** Allemagne

- **Classification :** Auslese *** (White Capsule, vendanges tardives mais vinifié en sec)
- **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 2030 et 2060
- **Alcool :** 12,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C
- **Coup de coeur :** Oui