walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Markus MOLITOR, pinot noir BRAUNEBERGER KLOSTERGARTEN** 2017

75 cl Rouge Mosel Brauneberger Klostergarten **



La note by Christian Walter

94-96/100

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 parcelles du Brauneberger Mandelgraben sont composées de sols d'ardoise très granuleuse très fine avec une grande proportion de pierres. Deux parcelles très raides et deux moyennement raides, sont majoritairement plantés avec des clones de pinot noir d'origine française. Un travail minutieux dans la vigne et une réduction radicale des rendements ont permis d'obtenir des raisins très sains et bien mûrs, égrappés avant la fermentation. La fermentation spontanée avec levures naturelles et 3 semaines de macération. Elevage 15 mois dans de nouvelles barriques françaises.

The 2016 Pinot Noir Brauneberger Klostergarten ** is warm, concentrated and intense on the licoricey as well as oaky and slatey yet very elegant, distinguished and refined nose. Full-bodied and juicy on the palate, this is a dense and firmly structured Pinot with prominent yet refined tannins, great intensity and a certain warmth. Rich but fine and elegant. Tasted at the domain in September 2020. (Guide Parker, millésime 2016, noté 94/100)

The 2014 Pinot Noir Brauneberger Klostergarten ** is clear, fresh, precise and pure yet deep and intense on the delicate nose that displays deep, flinty, perfectly ripe and fleshy red fruit intertwined with nougat, smoke and toasty aromas as well as slatey and meaty notes. Silky, round and elegant on the palate, with perfectly ripe, beautifully concentrated fruit and a lingering sweetness and intensity, this is an alluring Pinot Noir from Brauneberg. The wine is tight and concentrated, very juicy and highly finessed and provided with an exciting mineral freshness. This 2014 is pure and—in a discreet way—lush and powerful, revealing an intense, very persistent yet refined finish with silky tannins. This is a great, very fine and vital Pinot Noir from the Mosel; almost 5,000 bottles were filled in August 2017. Tasted March 2018. (Guide Parker, millésime 2017, noté 94+/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 94+/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Pays :** Allemagne
- **Terroir :** Les parcelles appartenant à Markus Molitor ont des sols d'ardoise très granuleuse très fine avec une grande proportion de pierres. Deux parcelles très raides et deux moyennement raides.
- **Vignoble :** Plantés avec des clones de pinot noir d'origine française. Vignes âgées de 16 années.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)

- **Vinification :** Un travail minutieux dans la vigne et une réduction radicale des rendements ont permis d'obtenir des raisins très sains et bien mûrs, égrappés avant la fermentation. La fermentation spontanée avec levures naturelles et 3 à 4 semaines de macération.
- **Elevage :** Elevage 15 mois dans de nouvelles barriques françaises.
- **Millésime :** 2017
- **Consommation :** à boire entre 2022 et 2035
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse