Markus MOLITOR, pinot noir BRAUNEBERGER MANDELGRABEN* 2017

75 cl Rouge Mosel Brauneberger Mandelgraben *

La note by Christian Walter
92-94/100

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 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 wine opens with a clear, fine and fresh Pinot aroma along with some toasty flavors. Beautifully ripe, full-bodied and fresh, this is a silky textured, very elegant and finessed Pinot with chocolate flavors, fine yet structuring tannins and a remarkable freshness. This wine should be opened a day before being served. (Stephan Reinhardt)

The 2016 Pinot Noir Brauneberger Mandelgraben * is terribly pure and fresh yet also intense on the nose, which is still toasty but also shows a well-concentrated and articulated, refreshing Pinot and cherry aroma as well as a coolish character. Silky textured, fresh and nervy on the palate, this is a long, very intense and elegant Pinot with a persistent, licoricey finish. This is where Pinot kisses Châteauneuf-du-Pape. Tasted at the domain in September 2020. (Guide Parker, millésime 2016, noté 93/100)

The 2015 Pinot Noir Brauneberger Mandelgraben ** is deep, very fine, fresh and elegant on the generously ripe and sweet but pure, crystalline, crunchy slate and even floral/herbal-scented nose. Full-bodied, lush and concentrated on the silky-textured palate, this intense and elegant Pinot reveals great charm and finesse on the refined, delicate but impressively long and aromatic finish. The 2015 Mandelgraben has perfectly ripe and even juicy but delicate fruit with very fine, stimulating, crunchy tannins and exciting mineral energy. Cassis flavors appear on the aftertaste. This two-starred wine ranks among the very finest Pinot Noirs in all of Germany. What remarkable finesse and charming intensity here! Tasted in March/April 2019. (Guide Parker, millésime 2015, noté 94/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 93/100
- **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 20 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
- **Période de consommation :** à boire entre 2022 et 2032
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse