

Markus MOLITOR, Riesling Auslese** "OCKFENER BOCKSTEIN" 2018

75 cl Blanc Mosel Ockfener Bockstein Spätlese (White Capsule, vendanges tardives mais vinifié en sec)



La note by Christian Walter

95-97/100

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

Ockfener Bockstein se situe sur le versant escarpé de la Sarre, orienté sud-ouest, et présente un sol de grauwacke et d'ardoise grise, de grès quartzique et de quartz laiteux. Les vins de l'Ockfener Bockstein sont puissants et corsés, tout en étant typiquement épicés dans le jeu inimitable des fruits jaunes et de la minéralité.

Le Riesling Ockfener Bockstein Auslese ** (Capsule blanche) 2018 est clair, pur et silex au nez frais, parfumé au citron et pierreux, concentré et élégant. En bouche, c'est un Auslese succulent mais serré et terriblement frais, maigre mais concentré et encore provocant et astringent avec une énorme nervosité, une pureté cristalline, de la poigne et de la tension. L'acidité est élégante et concise, mais très élevée, alors que le corps dense et serré a besoin de plusieurs jours pour se matérialiser. J'ai trouvé ma liberté avec ce vin seulement après qu'il ait été ouvert pendant 10 jours, et même alors, il n'est pas encore vraiment digeste. Cependant, il est promis à un grand avenir. C'est un Saar Bockstein dense, serré et élégant qui a besoin d'au moins 10-15 ans pour gagner en finesse, en calme et en équilibre. Dégusté trois fois, au domaine en septembre 2020 et à nouveau à domicile en octobre. (Guide Parker, millésime 2018, noté 95+/100)

The 2018 Riesling Ockfener Bockstein Auslese ** (White Capsule) is clear, pure and flinty on the coolish, lemon-scented and stony, concentrated and elegant nose. On the palate, this is a succulent yet tight and terribly fresh, lean but concentrated and still challenging and astringent Auslese with enormous nerviness, crystalline purity, grip and tension. The acidity is classy and concise yet really high, whereas the dense and tightly knit body needs days to materialize. I found my freedom with this wine only after it had been open for 10 days, and even then, it is still not really digestible. However, it shows promise of a great future. This is a dense, tight and elegant Saar Bockstein that needs at least 10-15 years to gain finesse, calmness and balance. Tasted three times, at the domain in September 2020 and again at home in October. (Guide Parker, millésime 2018, noté 95+/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 95+/100
- **Cépage** : 100% riesling
- **Pays** : Allemagne
- **Classification** : Spätlese (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 2050
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 11 à 13°C