walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Markus MOLITOR, riesling auslese ZELTINGER HIMMELREICH* 2018

75 cl Blanc demi-sec Mosel Riesling Auslese Zeltinger Himmelreich Auslese* (Green Capsule, vendanges tardives vinifié en demi-sec)



La note by Christian Walter **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

Zeltinger Himmelreich est un vignoble classique, situé au centre de la Moselle moyenne et orienté sud-sud-ouest-ouest, possède un sol ardoisé et profond, parsemé de graviers et d'autres roches sédimentaires. Les vins sont élégants et juteux, de couleur jaune, avec un arôme légèrement épicé et une acidité fine.

Le Riesling 2018 Zeltinger Himmelreich Auslese * (capsule verte) est précis, frais, brillant et cristallin au nez concentré et aromatique qui est initialement si réducteur que je recommande d'ouvrir la bouteille quelques jours avant de la servir, voire une semaine. Le vin s'ouvre lentement, mais après six jours, avec des arômes brillants et parfaitement mûrs de pêche blanche et de nectarine qui attirent immédiatement. En bouche, c'est un Auslese rond, cristallin et salin-piquant, avec une prise d'ardoise plus nette mais une texture fruitée généreuse, concentrée mais aussi fine et élégante. Des arômes d'ardoise croquants et de la poigne sur la finale aromatique. Dégusté deux fois au domaine en septembre 2020. (Guide Parker, millésime 2018, noté 95+/100)

The 2018 Riesling Zeltinger Himmelreich Auslese * (Green Capsule) is precise, fresh, bright and crystalline on the concentrated and aromatic nose that is initially so reductive that I recommend opening the bottle some days before your serve it, even a week. The wine opens slowly, but after six days, with brilliant, perfectly ripe white peach and nectarine aromas that attract immediately. On the palate, this is a round, crystalline and salty-piquant Auslese with a sharper slate grip but a generous, concentrated but also finessed and elegant fruit texture. Crunchy slate aromas and grip on the aromatic finish. Tasted twice at the domain in September 2020. (Guide Parker, millésime 2018, noté 95+/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 95+/100
- **Cépage :** 100% riesling
- **Pays :** Allemagne
- **Classification :** Auslese* (Green Capsule, vendanges tardives vinifié en demi-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
- **Consommation :** à boire entre 2030 et 2055
- **Alcool :** 12,5% vol.
- **Service :** 11 à 13°C