

Günther STEINMETZ, riesling grand cru PIESPORTER TREPPCHEN 2023

75 cl Blanc Mosel Riesling grand cru (Grosses gewachs)



La note by Christian Walter

98/100

Situé à Brauneberg, dans une région viticole réputée, ce domaine familial, dirigé par la troisième génération de vignerons, se distingue par son approche résolument naturaliste. Renommé pour ses méthodes artisanales, le domaine privilégie des pratiques traditionnelles et peu interventionnistes, cultivant un style authentique. Stefan Steinmetz est un vigneron passionnant, quelque peu "geek" sur les bords, et pour cause, il produit pas moins de 80 cuvées sur ses 11 hectares pentus ! Il aime profondément sa terre, ses vignes et son chat "Karla", un gars bien en somme !

Le travail méticuleux dans le vignoble et dans la cave vise à mettre en valeur la typicité de chaque terroir, en tenant compte des conditions géologiques et climatiques de chaque millésime et de chaque terroir. Dans la cave, on renonce systématiquement à tout ajout de produits de traitement comme les levures et les colles, ainsi qu'aux additifs acides ou à la chaux désacidifiante. On n'utilise pas non plus de protéines animales. Tous les vins, sans exception, sont fermentés spontanément dans le grand bois ou l'acier. Il en résulte des vins originaux, pleins de caractère et de très bonne garde, que l'on ne peut qualifier que d'individualistes. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection, en raison de la grande qualité des vins, et du rapport qualité prix hors norme qu'ils nous offrent !

Günther Steinmetz (Moselle, Allemagne)

Le vin

Fruits à noyau mûrs (pêche, abricot), fleurs blanches, notes de pierre mouillée / minérales, épices subtiles (clou de girofle, poivre blanc), nuances miellées. Encore très jeune, mais il ne fait aucun doute que c'est un géant parmi les rieslings secs de la Moselle. Cela commence à peine à s'ouvrir, mais il a des décennies devant lui. Concentration phénoménale, richesse et épices sur un palais de mi-corsé à corsé. Intensité renversante et équilibre parfait. A boire ou conserver !

À la fois juteux et très structuré, ce Mosel Kabinett extraordinaire réussit à être légèrement corsé. Il fait preuve d'une vitalité et d'une énergie extraordinaires en bouche. L'interaction entre la maturité des fruits à noyau, la fraîcheur complexe des agrumes et la minéralité ardoisée est stupéfiante. A boire ou à

garder. (James Suckling, millésime 2023, noté 97/100)

So juicy but so highly structured, this is an extraordinary Mosel Kabinett that just manages to be light-bodied. It shows extraordinary vitality and energy on the palate. The interplay of stone fruit ripeness, complex citrusy freshness and slatey minerality is stunning. Drink or hold. (James Suckling, millésime 2023, noté 97/100)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 97/100 note James Suckling
- **Cépage** : 100% riesling
- **Pays** : Allemagne
- **Classification** : Riesling grand cru (Grosses gewachs)
- **Terroir** : Exposition Sud, pente 55°, sol d'altération de schiste gris argenté.
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2028 et 2045
- **Alcool** : 12,5% vol, acidité 6,6 g/L, sucre résiduel 5,4 g/L
- **Service** : 10 à 12°C
- **Coup de coeur** : Oui