

# Vino Veritas

*Sachez apprécier et lire sans modération!*

Dossier IVV

## RIESLINGS AUTRICHIENS

Dégustation IVV

### GRAVES ET PESSAC ROUGE, BEST OF 2009, 2010, 2011

### JURANÇONS SECS

- COUPS DE CŒUR - OSMIN - SAINT SAPHORIN
- TRÉNEL FILS - ALDO VAJRA







# RIESLING

## AUX ACCENTS AUTRICHIENS

**Le Riesling est le deuxième cépage blanc le plus planté en Autriche, après le Grüner Veltiner. IVV lui a consacré une dégustation qui confirme sa bonne adaptation au bord du Danube... Les millésimes dégustés sont le 2011 et le 2012. Gérard Devos signe les commentaires.**

Avec 1.863 hectares, sa superficie a augmenté de plus de 13% entre 1999 et 2009, ce qui fait de l'Autriche le quatrième pays du Riesling au monde derrière l'Allemagne, l'Australie et la France. La Basse-Autriche (Niederösterreich) propose des terroirs qui conviennent bien à cette variété. Le Riesling se charge volontiers en minéraux et en maturité pour donner des jus bien droits, subtils, raffinés et complexes, avec différents degrés de richesse et de puissance. On le trouve principalement dans les appellations Wachau, Kremstal, Kamptal, Traisental, Wien, Wagram ou encore Weinviertel.

### **Deux millésimes**

Les millésimes proposés à la dégustation étaient le 2011 et le 2012. Pour notre jury, le millésime 2012 est apparu supérieur au 2011, pourtant considéré comme très bon par les spécialistes. Les 2012 étaient généralement plus complexes et plus généreux.





■ JAMEK FERIEWOHNUNG AUSSICHT

Après cette petite présentation, nos choix. Pour la facilité de la comparaison, nous les avons listés par région et DAC. Chaque bouteille mettant bien sûr en valeur la conjugaison du sol, du millésime, de l'exposition et du travail de l'homme dans ses choix techniques (maturité du raisin à la vendange, bois ou cuve, élevage...). Nous avons sélectionné 21 vins sur 72 dégustés (21 Kamptal, 17 Kremstal, 14 Niederösterreich, 14 Wachau, 3 Traisental et deux vins de Vienne). Une bonne moyenne. Si l'on fait le rapport entre le nombre de vins sélectionnés et le nombre de vins proposés, c'est la Wachau, le Kremstal et surtout Vienne qui tirent le mieux leur épingle du jeu.

### WIENER (VIENNE)

#### WIENINGER ROSENGARTL 2012

La robe jaune claire aux reflets verts invite à découvrir les subtilités aromatiques à la fois de fruits blancs mûrs, de roses, de pamplemousse rose, de silex et une minéralité délicate qui se retrouve en bouche. L'attaque fraîche débouche sur une belle amplitude et persiste sur des notes d'agrumes un peu confits. Les mets les plus nobles, à base de poisson ou de volaille, formeront des couples parfaits avec ce jus raffiné.

#### WIENINGER NUSSBERG 2012

La couleur jaune or indique une vinification où le contact avec les peaux et les lies a joué un rôle d'extraction. Le nez développe des

arômes de fruits secs, de pierres chaudes, une touche de miel et d'ananas confit. La bouche souple et ample est soulignée par une fine acidité qui s'étire en longueur sur une note rafraîchissante de pêche et de pamplemousse. Apéritif, poissons frits et escalopes viennoises feront la joie du gourmet. **14.05€**

### TRAISENTAL

#### NEUMAYER DER WEIN VOM STEIN RIESLING TRAISENTAL DAC RESERVE 2012

La robe or pâle brillante marque le visuel. Olfactivement, des notes de fruits jaunes bien mûrs (pêches, abricots) accompagnent une fine pointe mentholée. La bouche, souple et puissante, bien soulignée par une minéralité franche amplifie agréablement. La finale persistante se décline sur la peau de pêche, le zeste de citron et la Reine Claude d'Ouillins bien mûre. Osez l'apparier à des crustacés ou à une volaille rôtie.

### NIEDERÖSTERREICH

#### RIESLING RÖSCHITZ 2012 QUALITÄTSWEIN AUS ÖSTERREICH

La robe dorée claire aux reflets verts indique la direction de la dégustation. Un vin frais et agréable aux notes florales, fruits secs et de poires. La bouche fraîche et élégante est d'amplitude moyenne mais révèle une belle matière fruitée qui ravi le dégustateur. Le sureau, le citron confit et la pêche jaune persistent dans la cavité buccale. A l'apéritif ou avec des crustacés, pour le plaisir.

### WACHAU

#### JAMEK JOCHINGER PICHL FEDERSPIEL 2012

Au nez : pêche de vigne, abricot mûr et une pointe florale. L'attaque en bouche est





fraîche, soulignée d'une subtile douceur avant d'être relevée par de belles épices et une touche de menthe poivrée. La mousse de truite ou de saumon ainsi que le carré de porc aux herbes rôti seront d'agréable compagnie. **37.00€\***

**JAMEK RIED KLAUS 2012 RIESLING SMARAGD**

La densité de la robe dorée confirme la concentration de la matière. Le nez légèrement fermé demande un peu de patience avant de libérer les notes de pêche mûre, de rose, de cédrat et de menthe fraîche. La bouche est ample et soulignée par la minéralité et l'agrumes confit. Cela confère au vin une note à la fois de plaisir et d'instant gourmand qui perdure de longues caudales. A déguster, à tout instant, pour lui-même ou sur une cuisine de haute voltige aux épices orientales.

**F.X. PICHLER LOIBNER – LOIBENBERG RIESLING SMARAGD 2012**

C'est une parure jaune pâle aux reflets verts qui se présente. Dans un premier temps, le nez semble sur la réserve. La patience lui donne l'opportunité de s'ouvrir sur des fruits à noyau bien mûrs et de délicates notes minérales. L'attaque fraîche et minérale est de suite enrobée par une matière grasse et douce qui s'amplifie avec le temps. La structure est riche et la matière est parfaitement équilibrée. Le raffinement est total et persiste sur le citron jaune confit pendant de longues secondes. Le potentiel de garde est magnifique et garantit des instants magiques à table. Omble chevalier, raie à la grenobloise et bien d'autres plats convoleront avec lui en de justes et savoureuses noces.



**DOMAINE WACHAU ACHLEITEN RIESLING SMARAGD 2011**

Ce prestigieux vignoble de pente présente un sol riche en silice qui marque le jus. C'est une signature de l'endroit. La parure apparaît jaune pâle aux reflets émeraude avec un disque brillant. La partie olfactive est puissante. Elle développe des notes pétrolées, de fleurs blanches ainsi que de pêche de vigne et d'abricot. L'attaque fraîche est d'autant plus agréable qu'elle est soutenue par une subtile touche de fruits jaunes à noyau. L'amplitude s'avère moyenne mais la persistance sur la minéralité souligne la richesse de la matière. A servir frais sur une cuisine raffinée à base de poisson ou des viandes blanches, des fromages affinés ou de petits gibiers à plumes.

**ALZINGER LOIBENBERG RIESLING SMARAGD 2012**

La robe dense aux reflets verts marque directement le côté visuel. L'appendice nasal

profite des différents effluves qui explosent. Les fleurs et la pêche blanche, du sureau ainsi que des notes minérales invitent à la partie gustative. L'expression ample de l'attaque donne le ton. La matière est riche tout en gardant beaucoup de finesse. La complexité, qui ravit les dégustateurs, persiste sur des agrumes confits et une pointe de silex. Des crustacés comme le king crab, les gambas mais aussi les poissons tels la lotte, le sandre voire le bar de ligne en croûte de sel seront d'agréables partenaires. **31.10€**

**KREMSTAL DAC**

**STIFT GOETTWEIG - RIESLING GOETTWEIGER BERG 2012**

La parure, or aux reflets verts, présente une magnifique brillance. Le nez dégage des notes de fruits jaunes mûrs où la pêche et l'abricot gravitent autour d'une jolie touche florale et de miel. L'attaque franche interpelle avant de s'ouvrir sur un milieu de bouche plus souple et





ample. La finale minérale rappelle les agrumes confits et le corin d'abricot. Apéritifs et coquillages feront bon ménage.

**STIFT GOETTWEIG - RIESLING FURTHER SILBERBICHL KREMSTAL DAC ERSTE LAGE RESERVE 2012**

Cet Erste Lage (Premier Cru), dont la vendange manuelle a débuté le 7 novembre 2012, propose une robe dorée profonde.

L'appendice nasal profite de l'explosion des effluves de mangues, de poires et de pêches enrobés d'une touche frangipane. La bouche, souple, est soutenue par une fine acidité qui souligne la riche matière durant de longues caudalies. Cette complexité attend la volaille à l'orientale, les rôtis de viandes blanches, les poissons en sauce ainsi que les sushis pour emmener l'amateur au pays du plaisir gourmand. A noter que le 2011, moins complexe a présenté quelques plébiscites auprès du jury. **22.90€**

**NIGL - RIESLING PRIVAT - SENFTENBERGER**

**PELLINGEN KREMSTAL DAC RESERVE ERSTE LAGE 2011**

Or pâle aux reflets émeraude, la robe est d'une belle densité. Le nez complexe et direct propose de la pomme Granny Smith, de la poire conférence et de la pierre à fusil. La bouche fraîche avive les papilles avant d'exprimer une douce puissance de la matière. L'agrume confit prend plus de place sans masquer les fruits blancs bien présents. La finale épicée et minérale résiste au temps. Poissons, façon meunière ou accompagné d'une mousseline, formeront un magnifique duo. **41.65€**

**MÜLLER-GROSSMANN - RIESLING STEINBIEGL - KREMSTAL DAC RESERVE 2012**

La classique parure confirme l'origine et le cépage. Olfactivement, la douce volupté des



■ DOMAINE NIGL

fruits jaunes bien mûrs et la minéralité de la roche primaire chatouillent agréablement le nez. La bouche, très ample et persistante, s'avère en harmonie avec la partie olfactive. Il faut cependant souligner la largeur du corps et la richesse de cette matière minérale. Les fromages, les tajines ainsi que la tarte au citron seront de magnifiques jouteurs.

**SEPP MOSER 2011 RIESLING GEBLING - KREMSTAL DAC ERSTE LAGE 2011**

D'un jaune doré intense, la robe attire le regard. De douces fragrances de fruits jaunes très mûrs soulignées par une petite pointe minérale (pétrole) présente un petit caractère exotique agréable. La partie gustative confirme le nez de manière harmonieuse. Très belle longueur en finesse et délicatesse. Tarte à la pêche, poire Bourdaloue, volaille rôtie, truite ou sandre seront de bons compagnons. **17.91€**

**JOSEPH DOCKNER PRIVATFÜLLUNG SEPP RIED LEITHEN KREMSTAL DAC RESERVE 2012**

Si la robe se présente claire aux reflets verts pâle, la matière est très complexe. Le nez, un peu fermé par la température, s'ouvre avec une température un peu plus élevée. Le fumé, le minéral, les agrumes sortent harmonieusement. Le terroir s'exprime aussi dès l'attaque. La minéralité est la ligne de conduite du jus. Raffinement, élégance et longueur sont ses atouts. Plats nobles de viandes blanches, poissons meunières et fromages à pâte dure peuvent recevoir son appui. **20.15€**

**KAMPTAL DAC RESERVE**

**HIRSCH ZÖBING RIESLING KAMPTAL DAC RESERVE 2012**

Des reflets verts sur une parure d'or assez intense forme la partie visuelle. Olfactivement complexe avec une pointe fumée et fruitée ainsi qu'une note florale



■ STÉPHANIE & ALVIN JURTSCHITSCH





■ BIRGIT EICHINGER

l'appendice est aussi ravi par la fraîcheur des effluves. La fine attaque de la bouche exprime l'élégance où le citron bien mûr et la Granny Smith servent de lien à la minéralité. La finale raffinée persiste longuement. A l'apéritif et en complémentarité de crustacés ou de poissons meunières pour le plaisir des papilles. **14.00€**

**BIRGIT EICHINGER RIESLING HEILIGENSTEIN RESERVE KAMPTAL ERSTE LAGE 2012**

Ce vin à la robe brillante offre une complexité olfactive. La mangue, la pêche mûre, la poire, le silex et les fleurs blanches et les épices sont en harmonie. La bouche souple à l'attaque évolue sur le minéral et s'amplifie afin d'obtenir une persistance d'une élégante puissance. Une cuisine noble, aux épices pointues, axée sur la mer, sera le complément idéal. **20.00€**

**BIRGIT EICHINGER RIESLING VOM BERG KAMPTAL 2012**

Plus tendre que l'Heiligenstein, le plaisir de ce vin se trouve dans la légèreté de l'ensemble. La partie olfactive joue dans la gamme des fruits jaunes (pêche – abricot) bien mûrs. La bouche agréable et fraîche s'inscrit dans une tendre douceur soulignée par une fine acidité. Vins d'apéritif, avec des sushis ou en accompagnement de volaille, sa subtilité sera appréciée. **12.40€**

**ALLRAM GAISBERG KAMPTAL RESERVE KAMPTAL DAC ERSTE LAGE 2012**

Nez très complexe alliant les fruits blancs, les épices et une touche végétale très fraîche forme un ensemble agréable. La fine acidité de l'attaque donne une fraîcheur exemplaire à la matière qui s'amplifie sur une persistante longueur. Un vin très élégant, raffiné qui a séduit le jury. Dégusté sur un filet de dinde et fromage de chèvre, l'équilibre s'est révélé remarquable. Un coup de cœur qui me ravi d'autant plus.

**JURTSCHITSCH ZÖBINGER HEILIGENSTEIN ALTEN REBEN RIESLING KAMPTAL RESERVE ERSTE LAGE 2012**

La robe tendre aux reflets verts éclate par sa brillance. Ces vieilles vignes s'expriment allègrement par des notes minérales, de fumé, de fruits jaunes et agrumes confits. Après une attaque souple, la bouche explose sous la belle acidité et les épices. La finale longue et expressive s'apprécie durant de longues secondes. Vin de gastronomie, il attend la volaille, les fromages mais aussi les poissons préparés aux fins aromates. **29.00€**

**SCHLOSS GOBELSBURG RIESLING HEILIGENSTEIN KAMPTAL RESERVE ERSTE LAGE 2012**

Belle parure brillante, or aux reflets verts. Coup de cœur général, le vin est grandiose. Notre panel ne tarit pas d'éloges sur le nez, à la fois fin et complexe. L'exotisme (banane, mangue) côtoie les fruits blancs

où la pomme domine. Le raffinement de la bouche est mis en avant. Très bel équilibre entre la fraîcheur, la maturité de la pêche, le pain d'épice et les épices persistantes. La générosité finale perdure longtemps. Le curry de volaille, comme le bar en croûte de sel, le coucou de Malines ou le crottin de Chavignol seront des partenaires privilégiés. **33.34€**

Gérard Devos

**Liste des importateurs**

- **Allram** - Intervinos/Nico Knott - [www.allram.at](http://www.allram.at)
- **Alzinger** - Ad Bibendum [www.adbibendum.net](http://www.adbibendum.net)  
[www.alzinger.at](http://www.alzinger.at)
- **Eichinger Birgit** - De Koning Drink  
[www.weingut-eichinger.at](http://www.weingut-eichinger.at)
- **Domaine Wachau** - Chacalli/WeinWelt -  
[www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at)
- **Pichler F.X.** - Wijnen Jan Rots - [www.fx-pichler.at](http://www.fx-pichler.at)
- **Gobelsburg** - [www.ryslavy.com/](http://www.ryslavy.com/)  
[www.schloss-gobelsburg.at](http://www.schloss-gobelsburg.at)
- **Gruber Röschitz** - [www.gruber-roeschitz.at](http://www.gruber-roeschitz.at)
- **Hirsch** - WeinWelt Byba - [www.weingut-hirsch.at](http://www.weingut-hirsch.at)
- **Jamek** - [www.weingut-jamek.at](http://www.weingut-jamek.at)
- **Dockner Josef** - Oostenrijks Wijnhuis  
[www.oostenrijkswijnhuis.be](http://www.oostenrijkswijnhuis.be) /DM Wijnen  
[www.dmwijnen.be](http://www.dmwijnen.be) - [www.dockner.at](http://www.dockner.at)
- **Jurtschitsch** - Kaapwijn Import De Leeuw -  
[www.jurtschitsch.com](http://www.jurtschitsch.com)
- **Müller-Grossmann** - [www.mueller-grossmann.at](http://www.mueller-grossmann.at)
- **Neumayer** - [www.weinvomstein.at](http://www.weinvomstein.at)
- **Nigl** - Ad Bibendum [www.adbibendum.net](http://www.adbibendum.net) -  
[www.weingutnigl.at](http://www.weingutnigl.at)
- **Sepp Moser** - General Stores  
[www.sepp-moser.at](http://www.sepp-moser.at)
- **Stift Göttweig** - Van Hende  
[www.weingutstiftgoettweig.at](http://www.weingutstiftgoettweig.at)
- **Wieninger** - Leirovins: [www.leirovins.be](http://www.leirovins.be)  
[www.wieninger.at](http://www.wieninger.at)

**JOURNEES PORTES OUVERTES**  
Samedi et Dimanche 29 et 30 Mars • 10-17h

**ALHAMBRA**  
VINS ESPAGNOLS & PORTUGAIS

VINS ESPAGNOLS ET PORTUGAIS, PORTO, MADEIRA, CAVA Etc & SPECIALITES

**09 233 35 36**  
Brusselsesteenweg 7 9090 Melle  
[alhambra@alhambra.be](mailto:alhambra@alhambra.be)  
<http://www.alhambra.be>