L'Autrichienne Zero Dosage 2018

CHF 72.00 | 10 cl = CHF 9.60

Avec des slogans tels que «Ebner-Ebenauer is killing Champagne!» ou «Austria's finest fizz», les vins effervescents du domaine ont été salués par le Wine Advocate. Et à notre avis, à juste titre.

L'Autrichienne est un vin effervescent fascinant, élaboré selon la méthode traditionnelle champenoise, mais doté d'un caractère résolument autrichien. Une effervescence fine et persistante. Un bouquet complexe aux arômes de poire, de coing frais et d'agrumes, accompagnés de nuances exotiques, de délicates notes de noisette et d'une minéralité légèrement fumée. En bouche, il se révèle à la fois crémeux et tendu, avec une acidité précise et une profondeur remarquable. Le long vieillissement sur lies lui confère une texture élégante ainsi que de subtiles notes de brioche et de levure. L'absence totale de dosage souligne son caractère puriste et sa minéralité calcaire. Un vin effervescent millésimé expressif, doté d'une forte personnalité, d'une grande finesse et d'une finale longue et fraîche.



Producteur	Weingut Ebner-Ebenauer
Type d'article	Autres vins effervescents
Pays	Autriche
Région	Weinviertel
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	6° - 8°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Sankt Laurent, Welschriesling, Zweigelt
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	324162
Accord mets et vins	Coquilles Saint-Jacques, Cuisine japonaise, Veau, Morilles, Thai-Gerichten
Avis	Lobenberg 95/100 Jancis Robinson 17.5/20 A la Carte 94/100

Vinification

Raisins vendangés à la main dans le vignoble Ried Alte Geringen. Vieillissement de 7 ans sur lies. Zéro dosage. Remuage manuel et chaque étiquette collée à la main. Le cachet de cire contribue également à la présentation unique de cette cuvée.

Terroir

Les raisins proviennent du vignoble «Ried Alte Geringen», l'un des terroirs les plus riches en calcaire du domaine Ebner-Ebenauer. Les vignes se situent de part et d'autre de la ruelle historique des caves de Ketzelsdorf. Le climat est de type continental, avec des journées chaudes et des nuits fraîches, des conditions qui favorisent le développement aromatique des raisins issus de vignes dont certaines ont plus de 60 ans.

Histoire

Le domaine Ebner-Ebenauer se situe dans le Weinviertel méridional. De l'extérieur, on ne devine pas ce qui se cache réellement derrière le portail donnant sur la rue principale de Poysdorf. Mais dès que l'on pénètre dans la cour intérieure du domaine, on se retrouve dans un autre monde. On pourrait qualifier le bâtiment et son atmosphère de toscans – et ce n'est pas un hasard, puisque les grands-parents de Manfred Ebner-Ebenauer ont étudié en France et en Italie. Après que le domaine d'origine a en grande partie été détruit par un incendie en 1945, ils l'ont reconstruit, fortement influencés par leur amour des régions méditerranéennes. Avec ses recoins, son caractère naturel – presque féerique – le bâtiment ne laisse pas indifférent. Marion et Manfred Ebner-Ebenauer dirigent le domaine depuis la 14e génération. Pour eux, le domaine de Poysdorf est une véritable source d'énergie, un lieu où l'homme et le vin se sentent en harmonie.