Blanc de Blancs 2017

CHF 98.00 | 10 cl = CHF 13.07

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.

Quel magnifique Blanc de Blancs issu à 100 % de Chardonnay, doté d'une effervescence fine et élégante ! Bouquet complexe aux arômes de pomme jaune, de pêche blanche et de citron confit au sel, accompagnés de délicates notes de biscuit, d'amandes grillées, de pistache et de levure. De subtiles nuances de zestes d'agrumes, une légère touche fumée ainsi que des notes de graines de fenouil et d'herbes fraîches apportent une complexité supplémentaire. L'élevage en bois parfaitement maîtrisé souligne sa profondeur aromatique. En bouche, il se révèle particulièrement vineux, ample et puissant, tout en conservant une finesse et une précision remarquables. Une acidité vive et mûre ainsi qu'une minéralité calcaire, légèrement saline, lui confèrent une tension fascinante. Le long vieillissement sur lies apporte de l'onctuosité et une texture élégante et crémeuse, sans altérer sa fraîcheur. L'absence totale de dosage souligne son caractère puriste. Un vin effervescent millésimé expressif et complexe, doté d'une grande profondeur et d'une finale longue, minérale et délicatement herbacée.



Producteur	Weingut Ebner-Ebenauer
Type d'article	Autres vins effervescents
Pays	Autriche
Région	Weinviertel
Millésime	2017
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	6° - 8°
Conservation	jusqu'en 2042
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	324163
Accord mets et vins	Fruits de mer, Poisson, Risotto, Cèpes, Plats végétariens, Volaille, Plats à base d'asperges, Fromage de chèvre frais
Avis	A la Carte 97/100 Lobenberg 98/100 Gault Millau 97/100

Vinification

Raisins vendangés à la main dans le vignoble Ried Alte Geringen. Vieillissement sur lies pendant 9 ans. Zéro dosage. Remuage manuel et chaque étiquette apposée à la main. Le cachet de cire contribue lui aussi à la présentation unique de ce vin effervescent.

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.