Blanc de Noirs 2017

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.

Un Blanc de Noirs exceptionnel, élaboré à partir de 100 % de Pinot Noir, doté d'une effervescence fine et élégante. Bouquet complexe aux arômes de griottes, de peau de pomme rouge et de zestes d'orange sanguine, accompagnés de noisettes grillées, de notes herbacées éthérées et de délicates nuances fumées, légèrement tourbées. L'élevage en bois parfaitement maîtrisé apporte une complexité supplémentaire. En bouche, il se révèle particulièrement vineux, crémeux et à la fois tendu, avec une acidité précise et une minéralité fraîche et saline. Les arômes francs de griotte s'associent à des notes de fruits secs et de torréfaction. L'équilibre entre fraîcheur, structure et épices crée une tension remarquable, sans rien perdre de son harmonie. L'absence totale de dosage souligne son caractère puriste. Un vin effervescent millésimé expressif et doté d'une forte personnalité, d'une grande finesse, d'une profondeur remarquable et d'une finale longue et complexe.

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	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	324164
Accord mets et vins	Fruits de mer, Poisson, Gibier à plumes, Cuisine japonaise, Fromage affiné
Avis	A la Carte 96/100 Lobenberg 98/100 Robert Parker 95/100



Vinification

Raisins vendangés à la main dans le vignoble Ried Birthal. Vieillissement de 9 ans sur lies. Zéro dosage. Remuage effectué à la main et chaque étiquette collée manuellement. Le cachet de cire contribue également à la présentation unique de cette cuvée.

Terroir

Les raisins proviennent du vignoble «Ried Birthal», caractérisé par des sols sableux et calcaires. Le sable provient des sédiments déposés par une ancienne mer. Les dépôts calcaires d'un ancien récif corallien marquent certaines parties du vignoble. La combinaison de ces sols favorise l'élégance, la finesse et le caractère minéral des vins.

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.