



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Markus MOLITOR, Pinot Noir "TRARBACHER SCHLOSSBERG***" 2017

75 cl Rouge Mosel Trarbacher Schlossberg ***



La note Le Meilleur Du Vin 96-97/100

En "Mosel" Allemande, paradis des grands Riesling, Markus Molitor a repris en 1984, à l'âge de 20 ans, le domaine familial, situé au cœur du vignoble Wehlener Klosterberg. Une viticulture spectaculaire sur des pentes extrêmement raides (jusqu'à 80%) le long de la "Mosel", une gestion de la qualité très précise pendant toute la saison de croissance, une récolte et sélection de chaque baie uniquement à la main, cet investissement de temps, d'efforts et d'énergie donnent naissance à de véritables chefs-d'œuvre de fraîcheur et d'élégance. Markus Molitor est un vigneron passionné, visionnaire, et dévoué à sa "Mosel" natale.

Les bonnes choses prennent du temps. Cela est particulièrement vrai pour les vins qui ont besoin d'un certain temps, quel que soit le millésime. Ce n'est qu'à ce moment-là que l'équilibre, la densité des extraits et la structure deviennent évidents. Je vous conseille de les attendre 7 à 10 années avant de déguster ...

Le domaine est noté 5 grappes dans le Gault&Millau 2019 (seul 15 vigneron allemands y figurent). Markus Molitor est la 8ème génération de vigneron, il est reconnu à l'international comme l'un des meilleurs producteurs allemands, récompensé en tant que "vinificateur de l'année" par plusieurs magazines, guides de vin, etc ... Récompensé par le célèbre guide Parker, il a obtenu 19 x 100/100 / 30 x 99/100 / plus de 40 x 98/100 / 17 x 97/100 au cours des cinq dernières années. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection de Riesling et Pinot Noir.

Markus Molitor (Mosel, Allemagne)

Les somptueux paysages de la "Mosel" allemande, du côté de la Sarre et de la Ruwer, sont réputés pour leurs coteaux abrupts. La tradition viticole y date de l'époque romaine, période où furent plantées les premières vignes, bénéficiant d'un environnement idéal : ensoleillement élevé et sols schisteux, dans

lesquels les racines des cépages plongent jusqu'à un mètre de profondeur.

C'est dans ce paradis des grands Riesling que Markus Molitor a repris en 1984, à l'âge de 20 ans, le domaine familial, situé au cœur du vignoble Wehlener Klosterberg, afin de faire revivre le nom « Molitor », symbole d'exception depuis 8 générations.

Bien qu'essentiellement plantées en Riesling, le Pinot Blanc et le Pinot Noir trouvent aussi leur place sur ces pentes dont l'inclinaison peut atteindre 80%. Les vendanges manuelles sont de mise, de même qu'une culture raisonnée et un élevage naturel du vin, par fermentation spontanée, à l'exclusion de toute levure chimique ou étrangère. En effet, pour Markus Molitor, un grand vin ne saurait naître que de la fermentation naturelle de la peau du raisin, qui lui confère sa force et sa typicité.

Les bouteilles du domaine possèdent des codes couleurs spécifiques : col blanc pour les blancs secs, col gris-vert pour les demi-secs, col doré pour les vins doux naturels et col rouge pour le Pinot noir. Chacun de ces vins témoigne du respect de la vigne qui l'a engendré, allié à une obsession de la qualité et à une authenticité qui font des productions de Markus Molitor de véritables chefs-d'œuvre, reconnus dans le monde entier pour leur fraîcheur et leur élégance.

Le vin

Le vignoble du Trarbacher Schlossberg se situe sur une pente extrêmement raide avec des sols d'ardoise très fins et très caillouteux. Il donne un pinot noir élégant avec des fruits délicats, mais aussi des tanins fermes, des notes minérales persistantes et un bon potentiel de maturation.

The 2015 Pinot Noir Trarbacher Schlossberg *** is ripe and very concentrated on the very spicy, fresh, wonderfully perfumed, herbal, slatey and toasty nose with its refreshing and still somewhat greenish phenolic notes that indicate a high(er) proportion of stems during the fermentation. Full-bodied, round and lush on the palate, this is a juicy, dense, enormously concentrated, vital, fresh and firmly structured yet still astringent Pinot that is pretty pithy at the moment, but it improves dramatically with aeration. I tasted the wine over four days, and the improvement was sensational. The Trarbacher Schlossberg is one of my favorite Pinots from Molitor anyway, but the 2015 is one of his finest. The finish is so vital, pure, fresh and salty and gives dramatically precise red berry flavors. This is a tensioned and initially rather robust or masculine Pinot that needs time to polymerize its tannins and become more refined and more feminine. A fascinating experience again. Tasted in March 2019. (Guide Parker, millésime 2015, noté 96+/100)

Wild and untamed as always yet pure, fresh and slatey on the still reductive, just slightly oaky and leathery nose with its tobacco and sweet red fruit and plum-skin aromas, the full-bodied, tight and concentrated 2016 Pinot Noir Trarbacher Schlossberg *** is juicy, nervy, salty and piquant on the palate, which is also tight and tensioned and with great astringency. Tasted at the domain in September 2020. (Guide Parker, millésime 2016, noté 95/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 96+/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Pays** : Allemagne
- **Appellation principale** : Mosel Pinot Noir
- **Terroir** : Le vignoble du Trarbacher Schlossberg se situe sur une pente extrêmement raide avec des sols d'ardoise très fins et très caillouteux.
- **Vignoble** : Plantés avec des clones de pinot noir d'origine française. Vignes âgées de 20 années.
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)

- **Vinification** : Un travail minutieux dans la vigne et une réduction radicale des rendements ont permis d'obtenir des raisins très sains et bien mûrs, égrappés avant la fermentation. La fermentation spontanée avec levures naturelles et 3 à 4 semaines de macération.
- **Elevage** : Elevage 18 mois dans de nouvelles barriques françaises.
- **Millésime** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2035
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse
- **Coup de coeur** : Oui