



LE MEILLEUR DU VIN

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

Markus MOLITOR, Riesling Spätlese "GRAACHER HIMMELREICH" 2018

75cl Blanc demi-sec Mosel Riesling Spätlese Graacher Himmelreich Spätlese (Green Capsule, vendanges tardives vinifié en demi-sec)



La note Le Meilleur Du Vin

94+/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

Graacher Himmelreich est un site escarpé, exposé au sud-ouest, présente un sol ardoisé à forte teneur en argile. La forêt sus-jacente protège le site du vent et du gel. Les Rieslings du Graacher Himmelreich sont très racés, piquants, avec beaucoup de structure et un corps élégant.

Le Riesling Graacher Himmelreich Spätlese 2018 (capsule verte) est cristallin au nez frais, pur et rafraîchissant avec ses arômes de fruits blancs et d'ardoise croquante. Cristallin et piquant en bouche, c'est un Himmelreich intense et rond, mais fin et élégant, avec des fruits parfaitement mûrs et juteux, une délicate prise d'ardoise et une tension en finale. C'est un classique du Riesling au fruit juteux et raffiné. Embouteillé avec le numéro AP 13 19. Dégusté au domaine en septembre 2020. (Guide Parker, millésime 2018, noté 94/100)

The 2018 Riesling Graacher Himmelreich Spätlese (Green Capsule) is crystalline on the coolish, pure and refreshing nose with its white fruit and crunchy slate aromas. Crystalline and piquant on the palate, this is an intense and round yet finessed and elegant Himmelreich with perfectly ripe and juicy fruit, delicate slate grip and tension on the finish. This is a classic with juicy-refined Riesling fruit. Bottled with AP number 13 19. Tasted at the domain in September 2020. (Guide Parker, millésime 2018, noté 94/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 94/100
- **Cépage** : 100% riesling
- **Pays** : Allemagne
- **Appellation principale** : Mosel Riesling
- **Classification** : Spätlese (Green Capsule, vendanges tardives vinifié en demi-sec)
- **Terroir** : Voir le premier paragraphe dans "le vin", ci-contre
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Les raisins sont cueillis exclusivement à la main par des équipes expérimentées en plusieurs passages et re-sélectionnés à leur arrive à la cave, toujours sous l'œil attentif de Markus Molitor.
- **Elevage** : Après macération, fermentation par des levures naturelles uniquement, en grands fûts de bois. Elevage sur lies fines après fermentation.
- **Millésime** : 2018

- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2050
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 11 à 13°C