



# LE MEILLEUR DU VIN

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

## Markus MOLITOR, Riesling Auslese\*\*\* "BERNKASTELER LAY" 2018

75cl Blanc demi-sec Mosel Riesling Auslese Bernkasteler Lay Auslese\*\*\* (Green Capsule, vendanges tardives vinifié en demi-sec)



## La note Le Meilleur Du Vin 97-98/100

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

Bernkasteler Lay est un terroir à pente abrupte, orientée ouest-sud-ouest, présente un sol ardoisé finement altéré. Nos parcelles de grande qualité sont plantées de vignes anciennes. Les vins du Lay Bernkasteler sont riches en finesse avec une structure ferme et élégante, très minérale, avec une acidité mûre et beaucoup de jeu.

Classé pour la première fois avec trois étoiles, le feinherb 2018 Riesling Bernkasteler Lay Auslese \*\*\* (capsule verte) de Molitor est très clair, frais et précis au nez, où des arômes cristallins et silex de pêche et de mirabelle sont indiqués et entremêlés avec des arômes riches et huileux d'ardoise bleue et même phénoliques. Juteux-piquant et même salé en bouche, c'est un Lay Auslese intense, dense et structuré, presque astringent mais charmant et stimulant, avec des arômes de fruits de Riesling très fins en finale. C'est un classique à la poigne et à la tension minérales, et il se développera très bien au cours des prochaines décennies. Dégusté au domaine en septembre 2020. (Guide Parker, millésime 2018, noté 97+/100)

Classified for the first time with three stars, Molitor's feinherb 2018 Riesling Bernkasteler Lay Auslese \*\*\* (Green Capsule) is very clear, fresh and precise on the nose, where crystalline and flinty peach and mirabelle aromas are indicated and intermixed with rich and oily blue slate and even phenolic aromas. Juicy-piquant and even salty on the palate, this is an intense, dense and structured, almost astringent yet charmingly sweet and stimulatingly salty Lay Auslese with very fine Riesling fruit aromas on the finish. This is a classic with mineral grip and tension, and it will develop very well over the next decades. Tasted at the domain in September 2020. (Guide Parker, millésime 2018, noté 97+/100)

## Caractéristiques

- **note guide Parker** : 97+/100
- **Cépage** : 100% riesling
- **Pays** : Allemagne
- **Appellation principale** : Mosel Riesling
- **Classification** : Auslese\*\*\* (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 2028 et 2060
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 11 à 13°C
- **Coup de coeur** : Oui