



# LE MEILLEUR DU VIN

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

## Dr LOOSEN Zacharias Bergweiler-Prüm, Kabinett Wehlener Sonnenuhr VV 2019

75 cl    Blanc demi-sec    Mosel    Zeltinger Sonnenuhr    VDP Grosse Lage Kabinett (Grand cru)



## La note Le Meilleur Du Vin

**95/100**

Le domaine Dr. Loosen est l'un des vignobles les plus réputés d'Allemagne. Il est situé dans la vallée de la Moselle, une région mondialement connue pour ses vins de Riesling. Le domaine est dirigé par Ernst Loosen, figure majeure du vin allemand moderne. Le projet spécial Zacharias Bergweiler-Prüm fait partie du domaine Dr. Loosen, le célèbre producteur de Riesling de la Moselle allemande, dirigé par Ernst "Erni" Loosen. Il rend hommage à son arrière-grand-père, Zacharias Bergweiler-Prüm, un des viticulteurs les plus influents de la région au début du XXe siècle.

Le projet Zacharias Bergweiler-Prüm Erben est une recreation historique des vins tels qu'ils étaient produits au début du XXe siècle. Il vise à reproduire les méthodes de viticulture et de vinification traditionnelles de Zacharias, en respectant pratiques anciennes, basse intervention et fermentation naturelle. La production est très limitée : généralement environ une barrique (≈ 1 200 bouteilles) par expression. Le vignoble Wehlener Sonnenuhr se situe dans la vallée de la Moselle, l'un des plus grands terroirs viticoles d'Allemagne. Ce site est une Grosse Lage (grand cru), réputé pour ses pentes abruptes et ses sols d'ardoise bleue qui donnent aux vins une grande minéralité et finesse. Les vignes utilisées pour cette gamme sont très anciennes, avec plus de 130 ans, non greffées et plantées sur des sols d'ardoise traditionnels.

Zacharias Bergweiler-Prüm est une ligne de vins d'exception chez Dr. Loosen, conçue comme une exploration historique et un hommage familial aux méthodes et aux styles du vignoble de Mosel d'autrefois. Ce projet illustre une passion pour le patrimoine vinicole allemand et un retour aux styles classiques du Riesling historique. Il met en lumière la valeur des vieilles vignes pour la qualité aromatique, l'importance des méthodes traditionnelles pour comprendre l'évolution du vin, l'expression unique du terroir de la Moselle dans des styles de Riesling rares. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Dr Loosen (Mosel, Allemagne)

# Le vin

Le Riesling Kabinett Vieilles Vignes 2019 de Wehlener Sonnenuhr est clair et raffiné, avec un nez élégant, aromatique, magnifiquement fruité, floral et minéral. Léger, luxuriant et savoureux, avec des fruits denses et élégants, c'est un Kabinett très stimulant, salin et alléchant, avec une bonne prise et une belle tension en finale. Ce vin est très expressif, avec un taux d'alcool déclaré de 9,5 % et un sucre résiduel non sucré de 28,5 grammes par litre. Bouchon en liège naturel. Dégusté en octobre 2025. (Guide Parker, millésime 2019, noté 93/100)

The 2019 Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett Vieilles Vignes is clear and refined on the elegant, aromatic, beautifully fruity as well as floral and flinty nose. Light, lush and savory, with dense, elegant fruit, this is a highly stimulating, saline and mouth-watering Kabinett with good grip and tension on the finish. There is a lot of drama in this wine that comes in with 9.5% stated alcohol plus an unsweet 28.5 grams per liter of residual sugar. Natural cork. Tasted in October 2025. (Guide Parker, millésime 2019, noté 93/100)

## Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 97/100 note Décanter
- **note guide Parker** : 93/100
- **note James Suckling** : 96/100
- **Cépage** : 100% riesling
- **Pays** : Allemagne
- **Classification** : VDP Grosse Lage Kabinett (Grand cru)
- **Terroir** : Ardoise bleue du Dévonien
- **Vignoble** : Vignes de 130 années, non greffées
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Vendanges manuelles sélectives ; pressurage doux et fermentation avec levures indigènes en foudre ; fermentation arrêtée par refroidissement
- **Elevage** : Élevage 24 mois en fût sur lies totales ; pas de bâtonnage ; pas de collage
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2055
- **Alcool** : 9,5% vol / Acidité totale 7,30g/l / Sucres résiduels 28,5 gr/l
- **Service** : 11 à 13°C