



LE MEILLEUR DU VIN

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

Dr LOOSEN Zacharias Bergweiler-Prüm, grand cru Wehlener Sonnenuhr VV 2019

75 cl Blanc Mosel Zeltinger Sonnenuhr VDP Grosse Lage (Grand cru)



La note Le Meilleur Du Vin

97/100

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

Issu d'un seul fuder et élevé pendant 24 mois sur lies totales, le Riesling GG Vieilles Vignes 2019 de Wehlener Sonnenuhr offre un bouquet généreux, très intense et citronné de baies de Riesling concentrées. Très élégant et frais en bouche, c'est un Sonnenuhr corsé, texturé et vif, serré et minéral, à la structure ferme, avec une finale longue, complexe, saline et très stimulante. Il est incroyablement jeune et plein d'expression. 12,5 % d'alcool déclaré. Bouchon naturel. Dégusté en octobre 2025. (Guide Parker, millésime 2019, noté 96/100)

From a single fuder and aged for 24 months on the full lees, the 2019 Wehlener Sonnenuhr Riesling GG Vieilles Vignes offers a generous, very intense and lemony bouquet of concentrated Riesling berries. Very elegant and fresh on the palate, this is a full-bodied, textural and vivacious, tight and mineral, firmly structured Sonnenuhr with a long, complex, saline, very stimulating finish. It is incredibly young and full of expression. 12.5% stated alcohol. Natural cork. Tasted in October 2025. (Guide Parker, millésime 2019, noté 96/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 96/100
- **Cépage** : 100% riesling
- **Pays** : Allemagne
- **Classification** : VDP Grosse Lage (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** : 12,5% vol / Acidité totale 8,30g/l / Sucres résiduels 8.7 gr/l
- **Service** : 11 à 13°C