



LE MEILLEUR DU VIN

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

Dr LOOSEN Zacharias Bergweiler-Prüm, Auslese Wehlener Sonnenuhr VV 2019

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



La note Le Meilleur Du Vin

98/100

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 recréation 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 ($\approx 1\ 200$ 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 Auslese Vieilles Vignes 2019 Wehlener Sonnenuhr, d'une couleur jaune vif, s'ouvre sur un bouquet fascinant, intense mais raffiné et élégant, salin et minéral, avec des notes d'ananas mûrs et frais, de bananes du Burundi et des touches de caramel. Rond et luxuriant en bouche, c'est un Riesling léger mais intense et souple, remarquablement raffiné et salin, avec une acidité fine et cristalline (9,1 grammes par litre) et aucune douceur perceptible. C'est un Auslese très gastronomique issu de vieilles vignes. Il est encore jeune mais déjà irrésistible. 9,5 % d'alcool déclaré et 53 grammes par litre de sucre résiduel. Bouchon en liège naturel. Dégusté en octobre 2025. (Guide Parker, millésime 2019, noté 97/100)

The vivid yellow-colored 2019 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese Vieilles Vignes opens with a fascinatingly intense yet refined and elegant, saline and flinty bouquet of ripe and fresh pineapples, Burundi bananas and hints of caramel. Round and lush on the palate, this is a light yet intense and supple, remarkably refined and saline Riesling with fine, crystalline acidity (9.1 grams per liter) and no palatable sweetness. This is a highly gastronomic Auslese from ancient vines. It is still young but already irresistible. 9.5% stated alcohol and 53 grams per liter of residual sugar. Natural cork. Tasted in October 2025. (Guide Parker, millésime 2019, noté 97/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 97/100
- **Cépage :** 100% riesling
- **Pays :** Allemagne
- **Classification :** VDP Grosse Lage Auslese (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 2065
- **Alcool :** 9,5% vol / Acidité totale 9,10g/l / Sucres résiduels 53,6 gr/l
- **Service :** 11 à 13°C