



*Coureur
des vignes*



WEISSBURGUNDER



WEINGUT DREISSIGACKER

QBA RHEINHESSEN, ALLEMAGNE

LE PRODUCTEUR

« Avec la composition minérale unique de nos vignobles et le climat idéal de la région, je voulais faire quelque chose d'excellent : transformer le bon goût en une expérience de dégustation excitante et inspirante. Dans tout ce que j'ai fait, j'ai travaillé avec une profonde passion pour la vinification. L'écologie, la durabilité et l'utilisation respectueuse des ressources existantes ont progressivement changé mon savoir-faire. L'imagination et le pragmatisme ont été mes assistants quotidiens dans ma recherche du vin parfait". Ce sont les mots de Jochen Dreissigacker, le jeune vigneron à la tête de cette entreprise familiale historique de Rheinhessen qui est aussi à l'avant-garde de la révolution en matière de qualité pour cette région viticole la plus grande d'Allemagne. Il fait partie de cette nouvelle génération de viticulteurs qui s'est mise à changer l'image de vins trop sucrés et peu ancrés dans leur terroir. Certifié biologique, son domaine élabore des vins par des méthodes naturelles, capturant le caractère individuel de chacune de ses parcelles et faisant ensuite des vins expressifs et raffinés.

LE VIN

Le Weissburgunder (pinot blanc) est un cépage souvent négligé, pourtant capable d'une grande variété de nuances et de styles selon la région/pays et, aujourd'hui, ceux qui proviennent d'Allemagne comptent parmi les plus intéressants ! Jochen Dreissigacker se concentre sur le terroir et le travail de la vigne sans trop d'intervention dans la vinification afin de créer un Weissburgunder d'une grande pureté sans artifices. Son vin offre des arômes à la fois floraux et fruités. En bouche, l'acidité est parfaitement équilibrée et le vin est à la fois rond, sec et structuré avec une longue finale minérale. Voici un Weissburgunder bio de style « trocken », prêt à boire dès maintenant mais qui pourra facilement se bonifier de 5-7 ans. Il mettra en valeur les poissons grillés avec asperges autant que les raviolis asiatiques végétariens.

DONNÉES TECHNIQUES

- Sols : calcaires, argileux, marneux, loess
- Degré d'alcool : 12,5%
- Sucre : 2.9 g/l
- Désignation : QbA

Code SAQ : +14145147

