



*Coureur
des vignes*



VINTAGES

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 qualitative de la région vinicole la plus grande d'Allemagne. Il fait partie de cette jeune génération 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

L'idée de Vintages est née lors d'un voyage œnologique en

Champagne en 2016. Jochen a pu avoir un aperçu passionnant du travail avec des cuvées élaborées de plusieurs millésimes pour obtenir profondeur et complexité. À son retour, il débute les premiers tests pour mettre en œuvre l'idée dans un vin tranquille. Après de nombreuses heures dans la salle des cuves et des découvertes passionnantes sur la façon de vinifier les vins en particulier pour qu'ils aillent ensuite ensemble, il arrive une fois de plus à prouver ses talents d'équilibriste.

Cet assemblage de trois millésimes de Riesling répond au profil de Rheinhessen avec son élégance, sa légèreté et sa richesse alcoolique peu élevée, mais il surprend aussi par son caractère minéral qui exprime à la perfection le potentiel naturel du terroir. Des arômes d'agrumes, d'abricot et quelques notes pétrolées précèdent une bouche ronde, soutenue par une acidité équilibrée. Moderne, pur et naturel, il accompagne la cuisine végétane ou végétarienne !

DONNEES TECHNIQUES

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

Code SAQ : +15031408

