Burn Cottage

Burn Cottage Riesling - Grüner Veltliner est un assemblage co-fermenté qui marie à merveille l'intensité aromatique du Riesling et la richesse texturale du Grüner Veltliner, offrant un vin à la fois frais et complexe.

Riesling - Gruner Veltliner 2022

Central Otago, Nouvelle-Zélande

Alcool :13,00 %

Composition: 54% Riesling, 46% Grüner Veltliner

Région et Vignobles

Burn Cottage est situé dans la région viticole de **Central Otago**, la région viticole la plus méridionale du monde, réputée pour son climat frais et ses paysages dramatiques. La région bénéficie d'un **climat continental**, caractérisé par des **journées chaudes et des nuits fraîches**, ce qui permet de préserver l'acidité naturelle des raisins tout en favorisant leur maturation complète.

Les vignes de Riesling et de Grüner Veltliner sont cultivées dans un **microclimat légèrement plus frais** au sommet du vignoble, ce qui prolonge la période de maturation. Cela permet de développer des saveurs concentrées tout en préservant la fraîcheur et l'acidité caractéristiques du vin. Les sols du vignoble sont constitués de **schiste et de gravier bien drainants**, offrant des conditions idéales pour la culture de cépages aromatiques qui expriment pureté et minéralité.

Vinification

Le **Burn Cottage Riesling - Grüner Veltliner** a été récolté en deux étapes, avec chaque clone de Riesling et de Grüner Veltliner vendangé séparément. Les raisins de **Grüner Veltliner** ont été égrappés et légèrement foulés à pied, suivis d'une période de **contact avec la peau** pour enrichir la texture du vin. Les raisins de **Riesling** ont également été foulés en grappes entières, et le jus a bénéficié d'un contact avec la peau pour développer davantage de complexité.

Le premier lot a été pressé après **6 heures** de macération, tandis que le second lot a bénéficié de **62 heures** de contact avec la peau. Cette longue macération pour le second lot a contribué à la texture riche et à la minéralité du vin. Les deux cépages ont ensuite été **co-fermentés** dans une combinaison de **fûts en acier inoxydable** et de **barriques de chêne neutre**, afin de préserver la fraîcheur tout en introduisant une légère complexité. Le vin a vieilli pendant **11 mois**, permettant aux saveurs de s'intégrer tout en maintenant la vivacité du fruit.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

BURN COTTAGE

Riesling - Gruner Veltliner 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle avec des reflets verts.
- **Arôme** : Arômes séduisants de **pêche blanche**, **jasmin** et **citron vert**, accompagnés de subtiles notes de **poivre blanc** et de **gingembre**.
- **Bouche** : La bouche est richement texturée et expressive, avec des saveurs de **fruits à noyau** et d'**agrumes**. Une minéralité crayeuse ajoute de la profondeur, tandis que la structure fine et souple est renforcée par le contact avec la peau. Le vin montre une belle persistance en finale, alliant fraîcheur et richesse sous-jacente.

Le Saviez-vous ?

L'assemblage **Riesling - Grüner Veltliner** de Burn Cottage est une rareté en Nouvelle-Zélande, où ces cépages ne sont que rarement co-fermentés. Le microclimat frais du vignoble permet à ces deux cépages aromatiques de se développer ensemble, créant une expression unique du terroir de Central Otago.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Schnitzel autrichien avec du citron** : L'acidité vive du vin équilibre la richesse du schnitzel, tandis que le Grüner Veltliner complète la panure terreuse du plat.
- **Curry vert thaï aux crevettes** : Les épices aromatiques du vin s'harmonisent avec les herbes fraîches et les notes citronnées du curry, tandis que l'acidité rafraîchissante tranche la richesse du lait de coco.
- **Tarte au fromage de chèvre et miel** : Les notes florales et citronnées du vin mettent en valeur l'acidité du fromage de chèvre, tandis que la douceur subtile du miel complète la texture.
- **Asperges grillées avec sauce hollandaise** : La minéralité et l'acidité du vin se marient parfaitement avec la crème de la sauce hollandaise et l'aspect terreux des asperges.

92

Robert Parker (RP) : 92 Points (2021)

As with all 2021 wines so far, this is preferable to the 2020. The 2021 Riesling-Gruner Veltliner leads with burnt brown sugar, preserved citrus, sourdough crust, sea salt, ginger and dried lavender. With 68% Riesling and the balance Grüner, this also has much higher residual sugar than the 2020—7.5 grams per liter. This occurred due to the natural ferment, and the winery did not push the yeast beyond what they naturally did. The varieties were destemmed, sat on skins in juice for 36 hours and were then co-fermented. I like the fact that these wines don't appear to show a hard boundary between the varieties; the integration is seamless. 12.5% alcohol, sealed under screw cap.

BURN COTTAGE

Riesling - Gruner Veltliner 2022

Robert Parker (RP) : 91 Points (2020)

The 2020 Riesling-Gruner Veltliner is from the top of the Burn Cottage Vineyard, in a little valley, or amphitheater. The composition is 66% Riesling and 34% Grüner Veltliner. This is rich and full—both varieties spent some time on skins (between one and three days) which has given a phenolic presence to the wine, with layers of sesame seeds, tahini, crushed nuts, lavender, green apple skins, preserved citrus and beeswax. White tea too. Very good. Sleek. There is only one gram per liter of residual sugar, which hardly seems worth mentioning, but it's good to know. 12% alcohol, sealed under screw cap.