



# Brundlmayer

Bründlmayer Grüner Veltliner Kammerner Lamm est une expression monumentale du cépage emblématique autrichien, offrant un profil riche, concentré et raffiné, qui transcende la légèreté habituelle du Grüner Veltliner.



WEINGUT  
BRÜNDLMAYER



## Grüner Veltliner Kammerner Lamm 2019

Kamptal, Autriche

### Région et Vignobles

Le vignoble de **Kammerner Lamm** est situé sur le **flanc sud-est** du **mont Heiligenstein**, l'un des sites les plus chauds et les plus prestigieux du **Kamptal DAC**. Ce microclimat unique favorise une période de maturation prolongée, permettant aux raisins d'atteindre des niveaux exceptionnels de **maturité** et de **concentration**.

Les sols de ce vignoble sont constitués d'**argile calcaire** et de **limon**, issus de dépôts de **loess**, apportant au vin richesse et texture. Les parties les plus élevées du vignoble, proches du Heiligenstein, présentent des couches de **grès** et de **siltstone**, ajoutant une **minéralité subtile** et une structure fine au vin.

Grâce à ces conditions uniques, le **Grüner Veltliner** développe une **profondeur** et un **pois** rarement associés à ce cépage, se rapprochant ainsi du style des grands vins blancs bourguignons.

### Vinification

Les raisins destinés au **Grüner Veltliner Kammerner Lamm** sont récoltés **à la main** à la fin du mois d'**octobre**, garantissant une maturité optimale. Seuls les raisins **sains**, **botrytis-free** et parfaitement mûrs sont sélectionnés, afin de préserver la pureté et la précision du vin.

Les grappes subissent un pressurage doux, avec **2 heures de contact avec les peaux**, pour accentuer la profondeur des arômes tout en préservant la fraîcheur. La fermentation s'effectue en **fûts autrichiens de 300 litres**, avec un apport modéré de **bois neuf** en acacia, qui apporte des nuances subtiles et élégantes.

Le vin est ensuite élevé sur **lies fines** pendant une période de **5 à 10 mois**, dans de grands fûts de chêne ou d'acacia de **2 500 litres**. Cet élevage permet d'affiner la texture et d'ajouter de la complexité, tout en conservant la fraîcheur et la vitalité du Grüner Veltliner. La mise en bouteille a lieu en **juillet** de l'année suivante.

Alcool : 14,50 %

Composition : 100% Grüner Veltliner



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



WEINGUT  
BRÜNDLMAYER

# Grüner Veltliner Kammerner Lamm 2019

## Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune doré brillant avec une belle clarté cristalline.
- **Nez** : Complexe et délicat, avec des arômes de **feuilles de noisetier**, d'abricots mûrs et une touche d'**orange bergamote**. De légères nuances boisées apportent profondeur et élégance.
- **Bouche** : Ample et intense, offrant des saveurs de **fruits à noyau**, avec une fine touche de **chocolat** et des tannins boisés délicatement intégrés. Malgré sa richesse, le vin reste équilibré par une **finesse minérale**, menant à une longue finale élégante et persistante.

## Le Saviez-Vous ?

Le vignoble de **Kammerner Lamm** est réputé pour ses sols uniques d'**argile calcaire** et de **loess**, qui confèrent au Grüner Veltliner un caractère riche et puissant. Ce terroir exceptionnel permet au vin de rivaliser avec les grands vins blancs de Bourgogne, en offrant un potentiel de garde remarquable.

## Accords Mets et Vins

- **Veau grillé avec sauce crémeuse aux champignons** : La richesse et la structure du vin équilibrent parfaitement la texture crémeuse de la sauce.
- **Magret de canard à l'orange** : Les arômes d'abricot et de bergamote du vin subliment la douceur fruitée de la sauce à l'orange.
- **Filet de porc rôti aux herbes** : La profondeur et la finesse du vin magnifient les saveurs savoureuses du porc rôti.
- **Cuisine asiatique** : Parfait avec des plats comme un curry thaï ou un cabillaud mariné au miso, où l'équilibre du vin entre richesse et fraîcheur s'exprime pleinement.

### James Suckling (JS) : 96 Points (2019)



*Intensely herbal, but also subtle with very interesting smoky and sweet vegetal (think snow pea and chickpea) notes. This is a powerful but graceful wine that has great, citrusy and mineral freshness running through it. Stunning finish that leaves no doubt. Great aging potential. Drink or hold.*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



WEINGUT  
BRÜNDLMAYER

## Gruner Veltliner Kammerner Lamm 2019



### Robert Parker (RP) : 96 Points (2019)

*The intensely yellow colored 2019 Ried Lamm 1ÖTW Kamptal Grüner Veltliner is deep, refined and pure on the very complex and intense nose that reveals a potpourri of aromas, including dried fruits, honey bread and flint stones. Pure, round, intense and salty on the palate, this a rich and powerful, tight and grippy Lamm that needs lots of time to start singing. Despite several tries in summer and autumn this year, I can't really articulate the true character of the 2019, which is quite ripe on the one hand but without the mineral, tension and vitality of the Käferberg or even the Langenloiser Alte Reben, yet there are some fights in the depth that probably need an outcome for a better performance. So for now, the finish is tight and almost a bit astringent and still doesn't sing or, at least, indicate anything but reasonable hope for a better future. Since the Lamm has never disappointed me (and is definitely the most complex of the GVs from this domaine), I am full of respect but have to conclude that this Lamm seems to be in a phase that doesn't show the best virtues of the 2019 yet. 13% alcohol. Natural cork. Tasted between June and October 2021.*



### Wines & Spirits (W&S) : 95 Points (2018)

*Ried Lamm sits at the far eastern edge of the Heiligenstein vineyard, a warm spot with deep soils of chalky clay and loess. In 2018, the Bründlmayers harvested their parcel at the end of October, when the grapes were very ripe yet still free of botrytis; they then fermented the juice in 300-liter casks (mostly Austrian oak, with some new acacia barrels), leaving it on the fine lees until the following summer. Right now, the oak is the first thing that reads in the wine, a rich, deep scent of freshly sawed wood. But give it a few hours open, and the oak subsides, revealing a delicious mix of smoky lees, browned butter and lemon supported by a firm mineral base. It's a huge wine, Burgundian in its leesy, wood-driven character, grüner in its soil-driven texture and flavors, and absolutely delicious when taken all together.*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM