



## Dr Loosen

Le Dr. Loosen Erdener Treppchen Riesling Auslese est un superbe exemple de la capacité du Mosel à produire des vins doux concentrés, marqués par l'influence du botrytis et le terroir emblématique du vignoble.



**DR. LOOSEN**



## Erdener Treppchen Riesling Auslese 2018

Mosel, Allemagne

### Région et Vignobles :

La **Vallée de la Moselle**, où est situé Dr. Loosen, est célèbre pour ses pentes abruptes recouvertes d'ardoise, qui produisent certains des meilleurs Rieslings du monde. Le vignoble **Erdener Treppchen**, perché sur l'un des coteaux les plus raides de la Moselle, est particulièrement renommé pour son sol d'**ardoise rouge**. Ce terroir unique apporte une **minéralité et un caractère pierreux** distincts aux vins, équilibrant la richesse du fruit avec une fraîcheur sous-jacente. L'exposition plein sud du vignoble permet aux raisins de bénéficier d'un ensoleillement optimal, garantissant ainsi une maturation complète tout en conservant une acidité naturelle.

Les vignes du **Erdener Treppchen** sont en grande partie **francs de pied**, avec plusieurs ceps vieux de plus de 100 ans. Ces vieilles vignes produisent des **rendements faibles** avec des raisins très concentrés, ce qui contribue à la complexité et à la structure du vin. Le sol d'ardoise rouge, en plus d'influencer la minéralité, retient la chaleur, favorisant le développement du **botrytis**, indispensable à l'élaboration des grands vins doux comme l'Auslese.

### Vinification :

Ce **Riesling Auslese** est issu d'une sélection minutieuse de raisins touchés par le **botrytis** (pourriture noble), un processus naturel qui déshydrate les raisins, concentrant ainsi leurs sucres et leurs arômes. Les raisins sont récoltés tardivement pour garantir une maturité et une complexité maximales. Après la récolte, les raisins sont doucement pressés pour extraire le jus, qui est ensuite fermenté en cuves **inox**, afin de préserver la pureté et la fraîcheur des arômes fruités.

Le processus de fermentation est interrompu précocement par le refroidissement, laissant une quantité importante de **sucré résiduel** (environ **78,4 g/L**), conférant au vin sa douceur exquise. Ce sucre est équilibré par une acidité élevée (**10,1 g/L**), créant un vin à la fois riche et rafraîchissant. Le vin est mis en bouteille avec un faible taux d'alcool (**8%**), ce qui améliore sa buvabilité et son potentiel de garde.

Alcool : 8,00 %

Composition: 100% Riesling



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



**DR. LOOSEN**

# Erdener Treppchen Riesling Auslese 2018

## Notes de Dégustation :

- **Couleur** : Une teinte dorée éclatante, reflétant la maturité et la concentration du vin.
- **Nez** : Des arômes intenses d'**abricot mûr, de miel et de fruits tropicaux**, soutenus par des notes florales et minérales subtiles.
- **Bouche** : En bouche, le vin est richement texturé, avec des saveurs de **pêche, de mangue et de miel**. La douceur est parfaitement compensée par une **acidité vibrante**, laissant une finale longue, propre et rafraîchissante avec une touche de **minéralité ardoisée**.

## Le Saviez-vous ?

Le nom du vignoble **Erdener Treppchen** se traduit par « petits escaliers d'Erden », en référence aux marches en pierre construites dans la colline pour permettre aux travailleurs de gravir les pentes raides. Ces marches, utilisées depuis des siècles, sont encore en place aujourd'hui, témoignant de la longue tradition viticole de la région. De plus, le domaine **Dr. Loosen** appartient à la famille Loosen depuis plus de **200 ans**, et **Ernst Loosen** a repris la direction en **1988**, élevant le domaine au rang des producteurs les plus respectés de la Moselle.

## Idées d'Accords Mets et Vins :

- **Foie gras** : La richesse du foie gras est sublimée par la douceur et l'acidité du vin, créant un accord à la fois luxueux et équilibré.
- **Plats asiatiques épices** : La douceur du vin atténue le piquant des plats épices, tandis que son acidité maintient le palais frais.
- **Fromage bleu** : Les saveurs intenses du fromage bleu sont adoucies par les fruits sucrés du vin, créant un contraste harmonieux.
- **Desserts à base de fruits** : Accompagné d'une tarte aux pommes ou d'un crumble à la pêche, le vin révèle ses arômes fruités et magnifie les saveurs du dessert.

### Wines & Spirits (W&S) : **96 Points (2018)**

96  
Wine & Spirits

*This comes from a vineyard named for the ancient stone steps (Treppchen) built into the steep red-clay slopes. Loosen's old vines, rooted in these warm, sun-drenched soils, produced a concentrated Auslese in 2018, with a meaty stone-fruit ripeness. It's fresh, dark in tone, the fruit suffused with a button-mushroom earthiness and spice notes that make it feel rich rather than sweet. The acidity is fantastic, strong enough to suggest pairing this with a savory dish, like roast game.*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM