

Weingut Wittmann

Issu du calcaire de Westhofen, Morstein GG 2023 se montre tendu et cristallin – huile de citron, pêche blanche et pierre concassée – avec des phénoliques fins et une salinité tranchante qui annoncent une évolution harmonieuse sur la prochaine décennie.

Morstein Riesling Grosses Gewachs 2024

Rheinhessen, Allemagne



Alcool :13,00 %

Composition: 100% Riesling

Région et vignobles

Morstein domine le village de Westhofen, au sud du Rheinhessen, un coteau historique mentionné dès **1282** et aujourd'hui classé **VDP.GROSSE LAGE**. Les meilleures parcelles se situent entre 180 et 240 mètres d'altitude, exposées sud à sud-ouest, captant une lumière longue et profitant de la fraîcheur des brises vespérales. L'influence régulatrice du Rhin, associée à des écarts thermiques marqués, permet de préserver l'acidité tout en atteignant une maturité complète des arômes.

Le terroir est riche en **calcaire actif** : sous-sol compact recouvert de marnes argileuses et d'éboulis calcaires. Ce sol drainant et réchauffant limite la vigueur, pousse les racines en profondeur et imprime la signature du site : une trame crayeuse-saline et une structure fine et ferme. Weingut Wittmann cultive Morstein en agriculture biologique et **biodynamique**, sélectionnant les vignes les plus âgées et les plus faibles en rendement pour le Großes Gewächs.

Vinification

Morstein GG 2023 est issu à **100 % de Riesling**, récolté manuellement et trié à la vigne puis au chai. La fermentation est spontanée, conduite avec les levures indigènes en grands foudres neutres — Stück et Doppelstück traditionnels — destinés à offrir texture et respiration, sans apport aromatique marqué du bois. Cette fermentation lente et douce préserve la transparence du terroir et l'élégance aromatique du Riesling.

Après fermentation, le vin séjourne plusieurs mois sur ses **lies fines** dans ces grands contenants, gagnant en crémeux de milieu de bouche et en complexité savoureuse. La mise en bouteille se fait en style sec, selon les règles du VDP.GG, pour privilégier la précision, la tension minérale et le potentiel de garde, plutôt que l'opulence immédiate. L'approche minimaliste du domaine — faible intervention, gestion fine de l'oxygène, absence d'extraction excessive — garantit la pureté du vin.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Morstein Riesling Grosses Gewachs 2024

Notes de dégustation

- **Couleur :** Jaune pâle aux reflets verts, éclat limpide et jeunesse brillante.
- **Nez :** Zeste de citron, feuille de lime et mirabelle sur fond de craie concassée, thé blanc et herbes fraîches ; une subtile réduction fumée accentue la tension.
- **Bouche :** Sec, tendu et soyeux ; intensité d'agrumes et chair de pêche blanche cadrées par une **trame crayeuse-saline** et des phénoliques élégants ; acidité vibrante et finale longue, salivante, minérale.

Le saviez-vous ?

Morstein compte parmi les crus les plus anciens du Rheinhessen, cité dès **1282**. Wittmann y produit ses Großes Gewächs uniquement à partir de Riesling, avec une culture **biodynamique depuis 2004**, devenant ainsi l'un des domaines emblématiques du renouveau qualitatif des Rieslings secs en Rheinhessen.

Accords mets-vins

- **Turbot grillé au beurre noisette et citron :** la précision saline et crayeuse du vin allège la richesse et prolonge les notes marines.
- **Poulet rôti à l'estragon et fenouil :** les notes herbacées reflètent l'aromatique fraîche du vin ; l'acidité apporte de la vivacité.
- **Escalope viennoise de porc aux câpres :** intensité citronnée et structure ferme équilibrent le gras croustillant et rejoignent la salinité des câpres.
- **Comté affiné :** l'umami noisetté s'accorde avec la texture des lies et la profondeur calcaire.

Robert Parker (RP) : 97 Points (2023)

Compared to the Brunnenhäuschen, Wittmann's 2023 Morstein Riesling GG is light and clear but also still very reduced in the fresh and mineral, even savory and precise nose, which is still restrained in the fruit. Pure and extremely salty on the palate, with a very firm and grippy structure and an almost dry/drying minerality, this Morstein draws saliva. It seems more austere and sinewy here and now than the Brunnenhäuschen, and it's still extremely influenced by limestone. This is a great and promising wine. Tasted at the Vorpremiere VDP.Grosses Gewächs in Wiesbaden in August 2024. In another tasting two days earlier at the domaine, the 2023 Morstein showed a wonderfully chalky, elegantly fruity and balanced nose. Pure and with citrusy freshness as well as chalky salinity, this is a ravishingly fine, elegant and clever Morstein that is light-years away from the abundance and power of the 2000s and early 2010s. This is vibrant and stimulating salty and truly reminiscent of Champagnes from the Côte des Blancs. A magnificent Morstein!

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM