



Martin Muthenthaler

Élaboré par Martin Muthenthaler, expert en vinification à faible intervention, ce Grüner Veltliner présente un équilibre harmonieux entre des saveurs de fruits mûrs et une structure axée sur la minéralité, en faisant un vin incontournable de sa catégorie.

MARTIN
MUTHENTHALER
WACHAU



Vergelt's Gott Gruner Veltliner 2019

Wachau, Autriche

Région et Vignobles

Le vignoble **Ried Schön** est situé dans la sous-région plus fraîche du **Spitzer Graben**, dans la **Wachau**, en Autriche. Les vignes sont plantées sur des **terrasses abruptes** avec des sols riches en **schiste**, qui confèrent au vin sa minéralité caractéristique. Le vignoble, situé à une altitude élevée et bénéficiant d'un **microclimat frais**, permet une maturation lente des raisins, ce qui donne des vins avec une **acidité vive** et des arômes complexes. Le vignoble est cultivé de manière **biologique**, bien que non certifié, illustrant l'engagement de Muthenthaler envers la durabilité et le respect de la nature.

Les conditions difficiles du **Spitzer Graben** donnent des rendements faibles de **Grüner Veltliner**, mais les raisins sont d'une concentration exceptionnelle, reflétant fidèlement le terroir unique de la région. Ce climat frais est essentiel pour maintenir la fraîcheur et l'équilibre qui définissent ce vin.

Vinification

Le **Vergelt's Gott Grüner Veltliner** est élaboré selon une philosophie de vinification à intervention minimale, laissant le fruit et le terroir s'exprimer pleinement. Après une **récolte manuelle**, les raisins sont doucement pressés et fermentés dans de **grands foudres en chêne**. Le vin est ensuite élevé pendant **12 mois** sur **lies fines** dans des foudres de **600 litres**, ce qui ajoute complexité et texture, tout en maintenant la pureté du fruit.

Le choix de Muthenthaler d'utiliser des foudres en bois neutre permet de garder l'accent sur la **minéralité** et l'**acidité vive** du vin, avec seulement une subtile influence du bois. L'élevage prolongé sur lies apporte une **texture crémeuse** et une profondeur accrue, tandis que le bois est utilisé avec parcimonie pour assurer une intégration harmonieuse des saveurs.

Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Grüner Veltliner



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Vergelt's Gott Gruner Veltliner 2019

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle avec des reflets verts éclatants.
- **Arômes** : Le nez s'ouvre sur des arômes de **fruits à pépins** tels que la **pomme verte** et la **poire**, associés à une nette **minéralité** et des touches de **poivre blanc**.
- **Palais** : En bouche, le vin est ample et rond, avec des saveurs de **fruits à noyau**, d'**agrumes** et une pointe d'**épices exotiques**. La **minéralité** est prononcée, équilibrée par une **acidité vibrante** qui rend le vin frais et dynamique.
- **Finale** : La finale est longue et structurée, avec des notes persistantes de **silex**, de **salinité**, et une légère **amertume citronnée** qui ajoute à la complexité et au potentiel de garde du vin.

Le Saviez-Vous ?

Le nom **Vergelt's Gott** signifie "Que Dieu vous bénisse" ou "Merci", une expression traditionnelle autrichienne de gratitude. Ce vin reflète la reconnaissance de Martin Muthenthaler envers la terre et sa capacité à produire des vins d'une telle qualité. Issu de **vieilles vignes**, il est le fruit d'un engagement envers la viticulture biologique et à faible intervention, garantissant une expression authentique du terroir de **Wachau**.

Accords Mets et Vins

- **Bar grillé au citron et aux herbes** : L'acidité fraîche et la minéralité du vin accompagnent parfaitement les saveurs délicates du poisson, tandis que sa texture crémeuse équilibre la richesse du plat.
- **Risotto aux asperges** : Les notes herbacées et vertes du **Grüner Veltliner** rehaussent les saveurs terreuses des asperges, et l'acidité du vin coupe à travers la richesse du risotto.
- **Poulet rôti au thym** : La profondeur et la complexité du vin se marient parfaitement avec les qualités savoureuses et herbacées du poulet rôti, tandis que l'acidité équilibre la richesse du plat.
- **Salade de chèvre frais** : L'acidité vive et la minéralité du vin s'accordent bien avec la texture crémeuse et acidulée du fromage de chèvre, créant un contraste rafraîchissant.



Robert Parker (RP) : 94 Points (2018)

From terraced vineyards beyond the single vineyards and vinified in oval 900-liter oak vats, the 2018 Grüner Veltliner Vergelt's Gott (meaning "thank you") shows an intense yellow color and opens with a clear, deep and fascinating toasty bouquet reminiscent of rendered speck but also herbs and crystalline flint-stone aromas. On the palate, this is a deep, lush and intense, very fine and elegant, quiet Veltliner with great balance and flowing on a very fine and crystalline acidity railway that carries this 2018 to a long, complex and exalted finish. Tasted as a barrel sample a week before the bottling in September 2019.

