

## Martin Muthenthaler

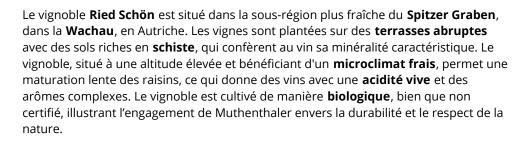
Élaboré par Martin Muthenthaler, expert en vinification à faible intervention, ce Grüner Veltliner présente un équilibre harmonieux entre des saveurs de fruits mûrs et une structure axée sur la minéralité, en faisant un vin incontournable de sa catégorie.

# MUTHENTHALER WACHAU

## Vergelt's Gott Gruner Veltliner 2019

Wachau, Autriche

## Région et Vignobles



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







# 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.

# 4

#### 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.



