



# Martin Muthenthaler

Martin Muthenthaler Monopol Stern Riesling est un Riesling de parcelle unique provenant du prestigieux vignoble Viesslinger Stern dans la région de Wachau, en Autriche. Ce vin, issu de vignes de 60 ans, offre une expression minérale et élégante du Riesling, avec une acidité vibrante et une belle profondeur.

MARTIN  
MUTHENTHALER  
WACHAU



## Monopol Stern Riesling 2022

Wachau, Autriche

### Région et Vignobles

Le vignoble **Viesslinger Stern**, ou simplement **Stern**, est situé dans la sous-région plus fraîche du **Spitzer Graben**, en **Wachau**. Ce petit vignoble de **0,7 hectare**, un **monopole** de Muthenthaler, est implanté sur des **terrasses abruptes** avec des sols riches en **schiste**, conférant au vin une minéralité intense et une structure exceptionnelle. L'altitude élevée et le climat frais du vignoble favorisent une maturation lente des raisins, garantissant une **acidité vive** et des arômes complexes. Muthenthaler cultive ce vignoble en respectant des principes **biologiques**, bien que non certifiés, reflétant son engagement envers la durabilité.

La combinaison des **vieilles vignes**, des sols schisteux et du climat frais de **Spitzer Graben** est la clé pour produire un vin d'une clarté et d'une minéralité remarquables, caractéristiques des meilleurs **Rieslings de Wachau**.

### Vinification

**Monopol Stern Riesling** est vinifié selon des techniques à intervention minimale pour permettre une expression complète du terroir. Les raisins sont **récoltés à la main** à partir des vieilles vignes, puis fermentés dans de **grands foudres en chêne**. Après la fermentation, le vin est élevé pendant **12 mois** sur ses **lies** dans une unique **barrique de 600 litres**, ajoutant profondeur et texture sans masquer le caractère fruité naturel du vin.

Cet élevage sur lies prolongé confère au vin une **texture crémeuse** et renforce sa profondeur, tandis que l'utilisation de fûts neutres permet à l'**acidité vibrante** et à la **minéralité** du Riesling de rester au premier plan. L'influence discrète du bois garantit une intégration harmonieuse des saveurs.

Alcool : 12,50 %

Composition: 100% Riesling



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# Monopol Stern Riesling 2022

## Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle avec des reflets verts brillants.
- **Arômes** : Le nez révèle des arômes intenses de **fruits d'agrumes** comme le **citron** et le **lime**, accompagnés de subtiles notes de **fleurs blanches**, de **fruits à noyau** et d'une **minéralité** pierreuse distinctive.
- **Palais** : En bouche, le vin est précis et vif, avec des saveurs de **pomme verte**, de **poire** et d'**agrumes**, ainsi qu'une forte empreinte minérale. L'**acidité** est vive, apportant une belle fraîcheur et garantissant un excellent potentiel de garde.
- **Finale** : La finale est longue et nette, avec des notes persistantes de **salinité** et de **pierre mouillée**, laissant une impression de fraîcheur et de complexité.

## Le Saviez-Vous ?

Le vignoble **Stern** est un **monopole**, ce qui signifie qu'il est exclusivement possédé et exploité par **Martin Muthenthaler**. Le nom du vin, **Vergelt's Gott**, signifie "Dieu vous bénisse" ou "Merci" en autrichien, reflétant la reconnaissance de Muthenthaler envers la terre et son engagement à produire des vins authentiques. Ce vin est un hommage au terroir unique de **Spitzer Graben**, qui produit des Rieslings d'une grande profondeur et complexité.

## Accords Mets et Vins

- **Bar grillé au citron et aux herbes** : L'acidité vive et la minéralité du Riesling subliment les saveurs délicates du poisson et le zeste de citron.
- **Asperges avec sauce hollandaise** : Les notes d'agrumes et minérales du vin coupent à travers la richesse de la sauce hollandaise, tandis que ses notes herbacées rehaussent les saveurs de l'asperge.
- **Porc rôti avec sauce aux pommes** : Les éléments fruités et acides du vin équilibrent la richesse du porc et la douceur de la sauce aux pommes.
- **Salade de chèvre frais** : L'acidité vive et la minéralité du vin se marient parfaitement avec la texture crémeuse et acidulée du fromage de chèvre, créant un contraste rafraîchissant.



### Robert Parker (RP) : 96 Points (2022)

*From pure schist and aged in a large acacia vat, Muthenthaler's Viesslinger 2022 Riesling Ried Stern Monopol opens with a clear, defined, lemony and stony bouquet that indicates depth, iodine and substance. Full-bodied and rich yet pure and elegant on the palate, this is a textured and saline-finishing dry Riesling that is still extremely young and should be cellared for at least another 6 to 8 years. This is a promising Stern with an intense and mouthwatering finish, whereas the textural elements still have to be built during bottle aging. Natural cork. Tasted in March 2024.*

