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

Alcool :12,50 %

Composition: 100% Riesling

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.

MARTIN
MUTHENTHALER
WACHAU

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.

96

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.