



Martin Muthenthaler

Martin Muthenthaler Brandstatt Grüner Veltliner est une expression exceptionnelle du Grüner Veltliner, alliant pureté, précision et une minéralité intense. Issu des vignobles escarpés et en terrasses du Brandstatt dans la région de Wachau, ce vin incarne la puissance et la finesse des grands vins blancs autrichiens.

MARTIN
MUTHENTHALER
WACHAU



Brandstatt Gruner Veltliner 2022

Wachau, Autriche

Région et Vignobles

Le vignoble **Brandstatt** est situé dans la région de **Wachau**, en Autriche, réputée pour ses vignobles en terrasses abruptes surplombant le **Danube**. Les **sols riches en schiste** jouent un rôle crucial dans la définition du caractère minéral du vin. Les **pententes abruptes** et les **terrasses orientées au sud** permettent une exposition optimale au soleil, favorisant la maturation complète des raisins **Grüner Veltliner**.

L'histoire du vignoble se reflète dans son nom, **Brandstatt**, qui fait référence à l'utilisation ancienne de la terre pour brûler du charbon et du calcaire, enrichissant ainsi les sols d'une composition minérale unique. Depuis **2010**, Martin Muthenthaler cultive ses vignobles de manière **biologique**, dans la région fraîche du **Spitzer Graben**, contribuant à maintenir une acidité élevée et une fraîcheur exceptionnelle dans ses vins.

Vinification

Le **Brandstatt Grüner Veltliner** est élaboré selon des méthodes traditionnelles qui mettent en valeur l'expression naturelle des fruits et du terroir. Les raisins, récoltés à la main dans ces vignobles escarpés, fermentent dans de **grandes foudres de chêne neutre**, permettant au vin de développer sa complexité sans qu'une influence excessive du bois ne domine.

Martin Muthenthaler privilégie les **barriques anciennes** pour préserver la vivacité du fruit et éviter toute prédominance du bois neuf. Le vin repose ensuite sur lies fines, apportant texture et profondeur tout en conservant sa fraîcheur caractéristique et sa minéralité vibrante. Ce processus de vinification minutieux garantit que le **Grüner Veltliner** conserve clarté et précision, avec des nuances subtiles de **fumée** et d'**herbes** qui s'intègrent harmonieusement au fruit.

Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Grüner Veltliner



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Brandstatt Gruner Veltliner 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle avec des reflets verts subtils.
- **Arômes** : Le nez est intense, révélant des arômes de **pomme verte**, de **pêche blanche** et de **zeste d'agrumes**, accompagnés de couches de **poivre blanc**, de **minéraux fumés** et d'une légère touche herbacée.
- **Palais** : En bouche, le vin est vif et précis, avec des saveurs de **fruits à noyau** comme l'**abricot** et la **pêche**, accompagnées de notes zestées de **citron vert** et de **pamplemousse**. La minéralité apporte de la profondeur et de la texture, tandis que l'acidité vivifiante lui confère un équilibre et une fraîcheur remarquables.
- **Finale** : Longue et saline, avec des notes persistantes de **silex** et de **pierre concassée**, laissant une impression rafraîchissante et nette.

Le Saviez-Vous ?

Martin Muthenthaler a d'abord suivi une carrière de **mécanicien** avant de se tourner vers la viticulture en reprenant les vignobles familiaux en 2006. Depuis, il s'est forgé une réputation pour ses vins à faible intervention, axés sur le terroir, qui reflètent le caractère unique de la région de **Wachau**. Ses vignobles sont cultivés de manière **biologique**, démontrant son engagement envers une viticulture durable.

Accords Mets et Vins

- **Fruits de mer grillés au citron et aux herbes** : L'acidité et la minéralité du vin s'accordent parfaitement avec les saveurs délicates des fruits de mer grillés.
- **Asperges avec sauce hollandaise** : Les notes herbacées et poivrées du Grüner Veltliner rehaussent les saveurs terreuses de l'asperge, tandis que son acidité tranche avec la richesse de la sauce.
- **Porc rôti avec sauce aux pommes** : Les saveurs fruitées de la sauce et la profondeur savoureuse du rôti se marient avec les arômes de fruits à noyau et les notes minérales du vin.
- **Fromage de chèvre frais** : La texture crémeuse et le goût acidulé du fromage de chèvre sont sublimés par l'acidité vive et la minéralité nette du vin.



Robert Parker (RP) : 96 Points (2022)

The intensely yellow-colored 2022 Grüner Veltliner Ried Brandstatt is deep and intense yet pure on the nose, with substantial saline or mineral notes intertwined with perfectly ripe and concentrated fruits and flinty notes. Rich and round on the palate, this is a generous yet refined and elegant Brandstatt with discreet oaky notes and fine tannins that intermingle perfectly well with the fine yet vibrantly mineral acidity. Compared to the classic Brandstatt Riesling, this Veltliner is the more voluminous and textural wine for those who prefer Burgundy to Riesling. 13% stated alcohol. Natural cork. Tasted in March 2024.

