Martin Muthenthaler

Élaboré par Martin Muthenthaler , un maître de la vinification axée sur le terroir, ce Ried Bruck Riesling révèle un profil épuré et nuancé, avec une subtile note fumée provenant des sols schisteux et une minéralité intense. C'est un excellent exemple de Riesling sec avec un potentiel de garde remarquable.

MARTIN
MUTHENTHALER
WACHAU

Alcool :12,00 %

Composition: 100% Riesling

Ried Bruck Riesling 2022

Wachau, Autriche

Région et Vignobles

Le vignoble **Ried Bruck** se situe dans la sous-région plus fraîche de **Spitzer Graben**, au sein de **Wachau**, en Autriche. Ce vignoble en terrasses abruptes est caractérisé par des **sols riches en schiste**, qui apportent une **minéralité distinctive** aux vins qui y sont produits. L'altitude élevée et le climat frais du vignoble favorisent une maturation lente des raisins, permettant le développement de saveurs complexes tout en préservant une **acidité vive**.

Depuis **2010**, Martin Muthenthaler cultive ce vignoble en respectant les principes de l'agriculture **biologique**, bien que non certifiée. La combinaison de pratiques biologiques et des conditions de culture difficiles permet de produire des vins qui expriment clairement et avec précision le caractère unique de ce terroir. Le **Ried Bruck** est réputé pour produire des vins à la minéralité intense avec une subtile note fumée, héritée des sols schisteux et des pentes escarpées.

Vinification

Le **Ried Bruck Riesling** est vinifié selon une approche à faible intervention afin de laisser les caractéristiques naturelles du vignoble s'exprimer pleinement. Les raisins, récoltés **à la main** sur les terrasses escarpées, sont sélectionnés avec soin pour ne garder que les meilleurs fruits. Le vin est fermenté dans des **cuves en acier inoxydable**, méthode qui permet de préserver la pureté du fruit et l'acidité vibrante.

Il n'y a aucune influence du bois, car Muthenthaler cherche à maintenir le caractère frais et vibrant du vin, en mettant en avant la **minéralité** et l'**acidité naturelle** du Riesling. Le vin est élevé sur **lies fines** afin d'apporter de la texture et de la profondeur sans compromettre son élégance et sa fraîcheur.

MARTIN
MUTHENTHALER
WACHAU

Ried Bruck Riesling 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle avec une grande clarté.
- **Arômes** : Le nez dévoile des arômes intenses de **fruits d'agrumes** mûrs, de **pomme verte**, avec une subtile note **fumée** provenant des sols schisteux. On y trouve également des touches de **fleurs blanches** et une minéralité pierreuse qui émerge à l'ouverture.
- **Palais** : En bouche, le vin est précis et vif, avec des saveurs de **citron vert**, de **pamplemousse** et de **pomme**, accompagnées d'une **minéralité marquée**. L'acidité est vibrante et bien intégrée, apportant équilibre et énergie au vin.
- **Finale** : La finale est longue et nette, avec des notes persistantes de **salinité**, de **pierre mouillée**, et une touche de **zeste d'agrumes**, soulignant le potentiel de garde du vin.

Le Saviez-Vous ?

La carrière de **Martin Muthenthaler** a débuté de manière inattendue, car il était d'abord **mécanicien**. En **2006**, il reprend les vignobles familiaux et devient depuis l'un des producteurs les plus en vue de **Wachau**, connu pour son engagement envers l'agriculture biologique et sa volonté de produire des vins qui reflètent véritablement le **terroir** de la région. Ses vins sont parmi les plus recherchés de Wachau, notamment pour leur **minéralité intense** et leur style sec et pur.

Accords Mets et Vins

- **Poisson blanc grillé au citron et aux herbes** : L'acidité fraîche et la minéralité du Riesling s'accordent parfaitement avec les saveurs délicates du poisson et du citron.
- **Risotto aux asperges** : Les notes herbacées et citronnées du vin rehaussent les saveurs terreuses de l'asperge, tandis que l'acidité coupe la richesse du risotto.
- **Poulet rôti au thym** : La fraîcheur et la structure du vin équilibrent les qualités savoureuses et herbacées du poulet rôti.
- **Sushi et sashimi** : L'acidité précise et la finale minérale du Riesling s'accordent parfaitement avec la délicatesse des saveurs du sushi et du sashimi.

93

Robert Parker (RP) : 93 Points (2022)

Martin and Melanie Muthenthaler's 2022 Riesling Ried Bruck opens with a clear, bright and intense yet also lean, elegant and finely iodine-scented bouquet with flinty notes of crushed rocks reminiscent of red-colored or iron-rich slate. The great purity of the Bruck meets ripe, dense, juicy, very elegant and aromatic fruit on the palate that is reminiscent of white peaches and perfectly ripe and crisp apricots. This is a picture-book Riesling from the cooler Spitzer Graben that reveals a tonic finish. 12% stated alcohol. Natural cork. Tasted in March 2024.