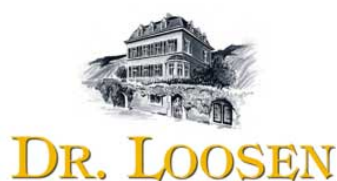




Dr Loosen

Deux siècles de savoir-faire et de vieilles vignes donnent naissance à un Spätlese à la texture soyeuse, d'une richesse aérienne et d'une précision exemplaire, alliant plaisir immédiat et potentiel de garde.



Alcool : 8,00 %

Composition: 100% Riesling

Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese 2024

Mosel, Allemagne

Région et Vignobles

Le **Wehlener Sonnenuhr** est un joyau du **Mittelmosel**, perché au-dessus du village de Wehlen. Ses pentes abruptes, exposées plein sud, maximisent l'ensoleillement dans ce climat septentrional. Le **schiste bleu dévonien** agit comme un accumulateur thermique, favorisant une maturation lente et conférant une minéralité tranchante et une tension typique aux vins. L'altitude des vignes varie entre **100 et 350 mètres**, avec des pentes parmi les plus raides d'Allemagne - des conditions idéales pour des Rieslings à la fois délicats et dotés d'une acidité naturelle élevée.

Le nom du vignoble, « Sonnenuhr » - qui signifie « cadran solaire » - rend hommage à un cadran en pierre installé au XIX^e siècle pour guider les travaux de la vigne. Ce site est aujourd'hui symbole de raffinement et de longévité. À Wehlen, les pentes atteignent **65 à 70 %**, une topographie extrême qui donne des Rieslings concentrés, mais aériens, alliant fruit éclatant et minéralité scintillante.

Vinification

Ce vin est élaboré à **100 % de Riesling**, issu de vignes **franches de pied âgées d'environ 60 ans** et cultivées durablement. L'année **2022**, chaude et sèche, a nécessité une grande vigilance et une sélection minutieuse des raisins. Malgré des teneurs en moût légèrement plus faibles et une acidité plus douce que les années précédentes, le domaine a capté une pureté aromatique exceptionnelle et une structure acide parfaitement intégrée.

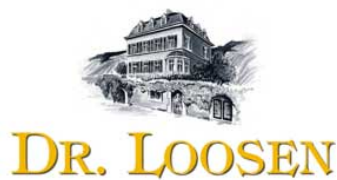
La fermentation s'est déroulée à **basse température**, en partie en cuves inox et en partie en **grands foudres de chêne** traditionnels, **la moitié du moût fermentant avec des levures indigènes et l'autre moitié avec des levures sélectionnées**. Mis en bouteille à **8,0 % vol.**, avec **63,5 g/L de sucres résiduels** et **7,1 g/L d'acidité totale**, le vin exprime le parfait équilibre du style Spätlese, entre douceur et fraîcheur. (Type d'élevage : acier inoxydable et grands foudres neutres.)



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Wehlener Sonnenuhr Riesling Spatlese 2024

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune pâle doré aux reflets verts, d'une brillance juvénile.
- **Nez** : Pêche blanche, citron Meyer, fleur de mandarinier et notes de jasmin et de schiste concassé ; des nuances de miel apparaissent à l'aération.
- **Bouche** : Texture soyeuse et aérienne ; richesse du fruit à noyau mûr relevée par une acidité tranchante. Une minéralité de schiste structure une longue finale fraîche et saline, où douceur et vivacité demeurent en parfaite harmonie.

Le Saviez-vous ?

Les célèbres vignobles **Sonnenuhr** (« cadran solaire ») du Mittelmosel - dont le Wehlener Sonnenuhr - tirent leur nom des cadrans solaires en pierre installés dans les zones les plus ensoleillées dès le XVIII^e siècle. Les parcelles environnantes sont depuis réputées pour produire des vins plus riches et plus aptes à vieillir.

Accords Mets et Vins

- **Curry vert thaï aux crevettes** : Les épices et la richesse du lait de coco trouvent leur équilibre dans la douceur et la vivacité du vin.
- **Canard rôti à l'orange** : Les notes d'agrumes du vin font écho à la sauce tout en rafraîchissant le palais.
- **Saint-Jacques poêlées au beurre citronné** : La douceur du Riesling souligne la tendreté du coquillage ; la minéralité en accentue la finesse.
- **Comté affiné** : Les saveurs crémeuses et légèrement noisetées s'accordent avec le fruit miellé et la finale vive du vin.

James Suckling (JS) : 94 Points (2022)



Brimming with stone fruits with delicate floral honey and caramelized pear aromas. Ripe and generous, but with a lively acidity that keeps this moving briskly over the palate. Long finish in which creamy and crisp elements are beautifully balanced. Drink or hold. (8/2023)

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 93 Points (2022)



The 2022 Riesling Wehlener Sonnenuhr Spätlese 2022, harvested without botrytis, shows a mere glimpse of lemon, almost of lemon balm, on the nose. The palate is sweet, referencing peach compote and citrus-laced gelee de fruit. The palate is fine and poised, always pricking with a lemon zestiness. The long, sweet finish is serenely balanced at around 55-60g/L of residual sweetness. (Sweet) (AK) (10/2023)

Wine Enthusiast (WE) : 91 Points (2022)



Elegant and full of ripe apple, pear and peach flavors in an attractive, easygoing way. It is balanced, with enough complexity to keep it interesting, yet not too intellectual.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM