



Producteur : Emrich-Schönleber

SAQ (CCNP) : 12892712

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 24.25 \$

Appellation : Nahe

Type de produit : Vins

Pays : Allemagne

Région viticole : Nahe

Nom du propriétaire : Franck Schönleber

Géologie du sol : Ardoise et argile

Encépagement : Riesling (100%)

Vinification : En cuve inox

Élevage : 6 mois

Accord vin et mets : Pour votre prochain «oyster party», avec un curry vert thaïlandais, des sushis, un fromage de chèvre...

Le domaine :

Ce fabuleux domaine a été créé par Werner Schonleber en 1960 et ne possédait que deux hectares au départ. Aujourd'hui le domaine comprend quatorze hectares avec une majorité de Riesling, dont les fameux vignobles Halenberd et Frühlingsplatzchen. Ils reposent sur des sols en ardoise et en quartz. Un travail de longue haleine et une fermentation spontanée à la fois en vieux fût de chêne et en cuves en inox contribuent à l'obtention d'un Riesling Nahe intense et vif, floral avec une minéralité intense. En provenance des sols qui ont beaucoup en commun avec le vignoble Halenberg, son nom est bien choisi. Intensément racé et profond et à la fois délicat et habile avec des notes florales zestées et juteuses. Plein d'élégance, c'est un très bon Kabinett avec un vrai style. La fraîcheur et la minéralité de ce vin lui donnent un potentiel de garde de 8 à 10 ans.

Revue de presse :

Natalie Richard, La Tribune, Jul 2021

Un riesling sec, élégant et droit avec des notes florales de camomille, de pomme verte et une délicate pointe de lime dans sa finale qui révèle l'expression minérale des sols d'ardoise et d'argile qui ont alimenté la vigne. Une cuvée élaborée en Allemagne spécialement pour le marché du Québec par la famille Schönleber, à boire maintenant ou à garder de 6 à 8 ans.

<https://www.latribune.ca/le-mag/decouvrir-lallemagne-daujourd'hui-f87f593f8e320aa6f577b90f5363cd83>

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Jul 2021

Drapé d'une brillante robe jaune doré clair, ce vin dispense des arômes prédominants d'agrumes d'une grande pureté transpercés par une pointe citronnée, ainsi que des effluves de caillou mouillé à l'arrière-scène; bien que proposé à prix fort raisonnable, ce vin manifeste la race de son terroir par sa fraîcheur et sa droiture en bouche; sa belle acidité naturelle que l'on a bien su préserver participe à la sensation de salinité que l'on perçoit en finale; un vin agréable et fort plaisant à boire qui est en mesure de se conserver quelques années.

<https://clubdgv.blogspot.com/2021/07/connaissez-vous-bien-les-vins-allemands.html>

Claude Lalonde, Vinformateur.com, Jun 2021

Ce vin a été développé spécifiquement pour le marché du Québec. Il se révèle au nez sur des notes d'agrumes, de pêches assez délicates, de notes florales ainsi que de notes de levures. La bouche est ample et bien goûteuse sur des saveurs de lime, de zeste d'agrumes et de fruits à noyaux. La texture est veloutée et d'un beau contraste avec une acidité bien fraîche. Belle sensation de minéralité et longueur plus qu'appréciable. Un autre beau coup de cœur!

<https://vinformateur.com/coups-de-coeur/coup-de-coeur-vins-rouges/vins-de-lallemagne/>

Michelle Bouffard, Quench Magazine, Jun 2021

This is made from purchased fruit around Monzingen. One word: outstanding value for money. When I first opened this wine, the stone fruit notes dominated the palate. Twenty-four hours later, the mineral notes took over. Great concentration of flavours with tangy acid and notes of peach and nectarine in symbiosis with hot stone notes. Perfect match with spicy Indian or Thai food but dangerously easy to drink on its own.

<https://quench.me/drinks/evolution-germany/>

Véronique Rivest, La Presse, Jun 2021

On doit encore le répéter : tous les rieslings ne sont pas sucrés ! «Troocken» signifie d'ailleurs «sec» en allemand. Très aromatique, l'Emrich-Schönleber Riesling Trocken Nahe 2019 offre des notes de lime et de feuilles de lime kaffir, de pomme verte, d'orange, de tilleul et de camomille, au travers desquelles se tisse une trame minérale. La bouche est tout aussi expressive et, malgré un taux d'alcool très raisonnable, elle fait aussi preuve de matière. Un léger reste de gaz ajoute du zeste à son immense fraîcheur. Le tout est harmonieux, parfumé et tonique, et ouvre l'appétit ! Tout indiqué pour l'apéro, il brillera à table avec un poisson ou des pétoncles au romarin ou aux agrumes, des rouleaux de printemps, une salade de fenouil et d'agrumes, des calmars frits avec mayonnaise à la lime.

Garde: de 6 à 8 ans

https://plus.lapresse.ca/screens/8bcd8465-2fe8-4c32-9b10-133fe85537c5__7C__0.html

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

La famille Schönleber mise sur de longs élevages sur lies pour enrober l'acidité naturelle de leurs rieslings de la Nahe. Cela dit, en 2018, l'acidité n'était pas vraiment un enjeu en Allemagne, au contraire. Mais malgré des chaleurs record, Frank Schönleber signe un riesling vif et structuré, dont la concentration et la profondeur rivalisent avec certains crus de la région. Des notes herbacées se mêlent au fruit, au zeste de lime et aux fleurs en des couches de saveurs qui montent en bouche. Un vin de gastronomie, à savourer lentement.