



Producteur : Weingut Selbach-Oster

SAQ (CCNP) : 14803883

Couleur : Orange

Format : 750ml

Prix : 46.75 \$

Appellation : Mosel

Type de produit : Vins

Pays : Allemagne

Région viticole : Mosel-Saar-Ruwer

Nom du propriétaire : Johannes Selbach

Géologie du sol : Schistes

Superficie : 16 hectares

Encépagement : Riesling (100%)

Vinification : Culture sans fongicides, sans herbicides et sans soufre de cuivre. Les raisins sont vendangés lorsque les sucres sont au niveau auslese et la fermentation est conduite afin d'atteindre le niveau trocken (sec). Macération pelliculaire pendant 3 semaines.

Élevage : Élevage en foudre de 1000 litre âgé de 2 ans. Le vin n'est ni filtré, ni collé. Aucun ajout de so2 avant la mise en bouteille.

Le domaine :

Selbach-Oster est une entreprise familiale qui est à la tête de la propriété depuis 1661. Ses vignobles de rieslings s'étendent sur sept kilomètres le long de la Moselle, partant de Zeltingen et remontant par Wehlen, Graach et Bernkastel. Chaque vignoble sur ces parcelles de terrain bordant le fleuve a un environnement et un micro-climat spécifique qui le rend unique. Situées sur des pentes abruptes, en face du vignoble de Wehlener Sonnenuhr sur l'autre rive de la Moselle, les vignes de Zeltinger Sonnenuhr bénéficient d'une exposition sud, sud-ouest et d'un sol schisteux. Grâce à une grande finesse et légèreté, ainsi qu'une expression du terroir très marquée, les vins de ce vignoble n'ont rien à envier à ceux de Wehlener Sonnenuhr, réputés comme les plus grands rieslings de Mosel-Saar-Ruwer.

Revue de presse :

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Aug 2019

OMG! Du orange!!

Ici, tout est en place pour vous donner un maximum de bonheur! Un riesling de longue macération (3 semaines) élaboré par la maison familiale Selbach-Oster dont les vignobles de rieslings s'étendent sur sept kilomètres le long de la Moselle, épice viticole de l'Allemagne. Prenant racine sur les sols schisteux

d'une parcelle qui ne voit aucun herbicide ni fongicide, les raisins sont récoltés tardivement (niveau auslese) et vinifié en sec. Aucun ajout de soufre, même pas à la mise en bouteille.

Il en ressort un vin impressionnant. Robe éclatante aux reflets... d'orange et de vieil or. Grande intensité aromatique avec des tonalités d'orange confite, d'abricot séché, de litchi, de miel, d'épices douces, d'écurie et de verveine. L'impression tannique que l'on retrouve habituellement dans le vin orange semble enrobée par la matière qu'on devine nourrie. Ample et ciselé par une fine acidité, le vin donne naissance à une longue finale structurale et vaporeuse. C'est salin, salivant et décoiffant! Tentez le coup en fin de repas avec les fromages ou, si vous êtes audacieux, au repas avec un poisson fumé à chaud ou à froid. Enfin, c'est peut-être un peu cher, mais c'est nettement plus que du bonbon!

<https://www.journaldemontreal.com/2019/08/29/omg-du-orange>