BURGENLAND PITTI ROUGE

2020 · Rouge · Autriche / Burgenland

Producteur : Weingut Pittnauer
Couleur : Rouge

Appellation : Burgenland
Type de produit : Vins
Pays : Autriche
Région viticole : Burgenland
Nom du propriétaire : Gerhard Pittnauer
Encépagement : Zweigelt (50%) et Blaufränkisch (50%)

Vinification : Vendanges manuelles

Conservation : À boire dès maintenant!

Le domaine :

C'est à 18 ans que Gerhard Pittnauer se vit donner les rênes de la propriété en familiale, à la suite du décès inattendu de son père. Propulsé dans le monde adulte, il dû se former lui-même à faire du vin et trouver par quel angle aborder le métier imposé.
C'est en s'ouvrant aux vins du monde qu'il a compris le caractère unique des cépages locaux - zweigelt, blaufränkisch et Saint-Laurent - ainsi que ce terroir qui permet de faire des vins digestes, polyvalents et peu alcoolisés. Tout le travail y est manuel, du compost à la taille en passant par la récolte, sans calendrier ni doctrine. Les vins, vivants et pleins de caractère, sont fermentés naturellement et les élevages faits sans bois neuf.
Désormais considéré comme un avant-gardiste dans son pays, Gerhard Pittnauer a su, avec observation et instinct, trouver sa voie et la paver pour les générations suivantes.

Revue de presse :

Alain Pérocheau, HippoVino!, Mar 2023

Vin de la semaine
Weingut Pittnauer Pitti 2020
Weingut Pittnauer Pitti 2020: pour parler simplement, ce millésime de ce très bon vin rouge bio autrichien est tout aussi bon que le précédent et pour 18,15$ (c'est-à-dire 15 cents de moins que pour le 2019) c'est encore un excellent rapport qualité/prix. Fraîcheur, fruité pimpant et notes épicées sont toujours au rendez-vous ainsi que les côtés facile à boire et polyvalent à table. Avec charcuteries, pizzas ou burgers

gourmets, c'est le bonheur.

https://www.hippovino.com/infos/hebdo/moins-de-vins-au-frigo-a-la-saq-26-mars-2023

Natalie Richard, La Tribune, Nov 2022

Une explosion de fruits et de plaisir que cet assemblage autrichien de blaufränkisch et zweigelt qui se boit presque trop facilement. J'oserais dire que le millésime 2020 est encore plus gourmand que le précédent, avec autant de subtilité dans les notes de poivre et d'épices comme la cardamome qui se dévoilent en finale.

https://www.latribune.ca/2022/11/03/six-vins-pour-apprivoiser-novembre--e2c51743930555b47a47b96f5c1a5e9d

Nadia Fournier et Patrick Désy, JM Zeste, Le Journal de Montréal, Oct 2022

Un assemblage de blaufränkisch et de zweigelt, à parts égales. Gerhard Pittnauer les cultive en bio, en périphérie du lac Neusiedl, dans la partie orientale de l'Autriche. Une expression ronde, gourmande et juteuse de deux rouges autrichiens. Toujours aussi frais et digeste, malgré la présence d'un léger sucre résiduel, équilibré par une saine acidité naturelle. Très bel accord pour une ratatouille.

https://www.journaldemontreal.com/2022/10/07/les-meilleurs-vins-a-moins-de-20--dans-le-guide-du-vin

Véronique Rivest, La Presse, Oct 2022

GOURMAND ALCOOL
LES VINS DE LA SEMAINE
Beaucoup de gens croient que, pour bien vieillir, un vin doit être rouge. Une fois de plus, la couleur n'a pas grand-chose à voir avec le potentiel de garde. L'équilibre et la structure (maturité du fruit, acidité, tanins, entre autres) sont importants. Et de nombreux vins blancs peuvent vieillir très gracieusement. Dont les meilleurs vins de Chablis, comme celui-ci de la famille Grossot. Et deux vins rouges légers, fruités, dans un esprit nature, à boire sans tarder!
UNE PARFAITE INTRODUCTION À UN EXCELLENT DOMAINE
L'Autriche est remarquable pour l'impressionnant degré de qualité moyen de ses vins. Tout comme pour ses nombreuses cuvées à prix abordable. Et parmi ces dernières, plusieurs sont élaborées en bio, par des domaines familiaux très investis dans la préservation de l'environnement. C'est le cas chez les Pittnauer, qui cultivent leurs vignes à Gols, près du lac de Neusiedl, et qui élaborent des vins pleins d'énergie. Issue d'un assemblage de zweigelt et de blaufränkisch, la cuvée Pitti fait preuve de légèreté, d'éclat et de gourmandise. Un nez affriolant s'ouvre sur des arômes de petits fruits rouges, avec une pointe d'épices et de végétal. Sec, hyper frais et croquant, le vin est savoureux, avec juste ce qu'il faut de légers tanins. À servir frais avec pizza, charcuteries, pâtes à la saucisse ou aux légumes verts.
Pittnauer Pitti Burgenland 2020, 18,55$ (14444201), 12,5%, bio
Garde: à boire

https://plus.lapresse.ca/screens/4971fac2-c80c-4537-9045-3d4c87b3c0dc__7C___0.html

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Mar 2022

Un assemblage de blaufränkisch et de zweigelt, à parts égales. Gerhard Pittnauer les cultive en bio, en périphérie du lac Neusiedl, dans la partie orientale de l'Autriche. Une expression ronde, gourmande et

juteuse de deux rouges autrichiens. Toujours aussi frais et digeste, malgré la présence d'un léger sucre résiduel (5,8 g/L), équilibrée par une saine acidité naturelle. Très bel accord pour une ratatouille.
18,35$
Autriche 12,5%
5,8 g/L – Biologique
Code SAQ: 14444201

https://www.journaldemontreal.com/2022/03/11/le-masculin-le-feminin

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Aug 2021

Excellent rapport prix-plaisir, ce rouge autrichien est élaboré avec les cépages Blaufrankisch (60%) et Zweigelt (40%). Robe soutenue, son nez de bonne intensité dégage des arômes de fruits des champs acidulés. Moyennement corsé, il reflète à merveille les conditions climatiques solaires du millésime : belle présence de fruit mûr, rondeur et texture veloutée. Savoureux à souhait, équilibré et plutôt facile à boire, ce rouge gouleyant accompagnera parfaitement les grillades de veau et de porc.

https://lesconseillersduvin.ca/pitti-2019-burgenland-pittnauer/

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

Un vin qui vous fera découvrir la fascinante et personnelle vision de ce producteur autrichien.
Avec son côté résolument fruité et expressif, ce vin fait un peu penser à certains vins du beaujolais; il arbore une teinte rubis légèrement soutenu et violacée et il en émane des notes florales, entremêlés de parfums de cerise, de framboise et de myrtille, saupoudrés de quelques épices douces; il procure une bouche éclatante et fraîche, légère et fruitée; de la rétro-olfaction étire le plaisir par une belle allonge en finale.
Un vin original qui coule comme de l'eau, mais avec un meilleur goût! Un vrai plaisir à découvrir.
Si suffisamment rafraîchi, on pourra utiliser ce vin avec des pâtés et diverses charcuteries légèrement épicées, sur des plats simples de tous les jours, des viandes blanches grillées (porc, lapin, veau), de même que certains plats de viandes rouges (agneau, bœuf).

https://clubdgv.blogspot.com/2021/07/pitti-weingut-pittnauer-burgenland-2019.html

Jean Aubry, Le Devoir, Jun 2021

Ce «Pitti» a du chien! C'est coloré, débordant d'énergie, très droit avec une mâche fraîche, franche et savoureuse.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/611865/billet-vins-les-vins-d-autriche-plus-brillants-que-jamais

Natalie Richard, La Tribune, Jun 2021

Les vins rouges correspondent à seulement 30% du vignoble autrichien, avec en tête de liste le zweigelt, un croisement entre le blaufränkisch et le St.Laurent qui donne des vins vifs, acidulés et bien fruités comme celui-ci de Brigitte et Gerhard Pittnauer qui s'est vu prendre les rênes du domaine familial à 18 ans, suite au décès inattendu de son père. Il a fait un travail colossal qui se distingue dans ses vins. Pitti est le surnom qu'on lui donne affectueusement depuis toujours et le vin est gourmand avec de beaux fruits juteux sur des tannins soyeux, pensez cerise, framboise, poivre et cardamome. Un vin parfait pour le BBQ, les burgers

végé avec des champignons portobello sur le grill.

https://www.latribune.ca/le-mag/lautriche-un-vent-de-fraicheur-dans-nos-verres-d6ac0f7fa9813fddb6d6a686608da7ee

Philippe Lapeyrie, Rouge FM, Jun 2021

Ce rouge frais, différent et fort passe-partout est impeccable pour les chaudes journées de canicule. Il s'agit d'un vin autrichien fait de blaufränkisch et de zweigelt qui est souple, peu tannique, rassasiant et fort glissant en bouche. C'est pour le moins déstabilisant car nous sommes à cent lieux des 1001 cabernet, zinfandel, merlot ou syrah de ce monde... Servez-le assez frais pour bien en profiter et ne l'oubliez pas plus de 18 mois dans la noirceur de votre réserve.
Servir à 15 degrés Celsius
Des côtelettes porc, des shish taouk de poulet, des souvlaki d'agneau...

https://www.iheartradio.ca/rouge-fm/rouge-fm-quebec/chronique-vin/pitti-2019-1.15371118

Claude Lalonde, Vinformateur.com, Jun 2021

C’est à 18 ans que Gerhard Pittnauer se voit donner les rênes de la propriété en familiale, à la suite du décès inattendu de son père. Au fil du temps il saura capitaliser sur le caractère unique des cépages locaux – Zweigelt, Blaufränkisch et le Saint-Laurent pour élaborer des vins distinctifs.
Dans le domaine, tout le travail y est manuel, du compost à la taille en passant par la récolte, sans calendrier ni doctrine et selon les préceptes de la biodynamie. Les vins, vivants et pleins de caractère, sont fermentés naturellement et les élevages faits sans bois neuf.
Ce vin exhibe au nez des arômes d’épices douces, de fruits noirs bien mûrs avec un soupçon de réglisse et de menthe.
Ce qui étonne ce sont les tannins équilibrés relativement soyeux, coulants et bien ronds qui se conjuguent à une acidité bien fraîche pour donner un vin harmonieux. Sapidité assez incroyable avec un verre qui en appelle facilement un autre. Belle finale légèrement mordante, pleine d’énergie sur des notes bien fruitées.
C’est un vin versatile et assez léger avec lequel vous ferez de beaux accords avec une fondue chinoise, un tartare de bœuf ou des charcuteries. Il saura aussi étancher la soif la plus tenace!

https://vinformateur.com/coups-de-coeur/coup-de-coeur-vins-blancs/trouvailles-et-coups-de-coeur-bio/