



Producteur : Emrich-Schönleber

SAQ (CCNP) : 12892712

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 23.15 \$

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 numérique, Jun 2023

En Allemagne, dans la région de Nahe, le vignoble familial de la famille Schönleber a été créé en 1960 et comprend aujourd'hui 14 hectares de vignes cultivées sur des sols d'ardoise, d'argile et de quartz, pour certaines parcelles. Dans son nouveau millésime, le riesling Trocken (qui signifie sec) est toujours aussi précis et droit, d'une vivacité agréablement citronnée, avec des notes minérales qui rappellent le silex. Voilà un vin qui saura faire plaisir à un papa qui aime la fraîcheur des salades estivales et des ceviches de pétoncles. À servir en entrée, suivi d'un filet de bar cuit sur le grill, mariné simplement à l'huile d'olive et

jus de citron, accompagné de riz aux herbes et d'asperges grillées.

<https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2023/06/15/cinq-vins-de-barbecue-pour-papa-WI3JFORC4FE2RACCLUC7WC7RNY/>

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, May 2023

Les rieslings de la Nahe conjuguent la générosité des vins du Palatinat (Pfalz) et l'élégante minéralité de ceux de la Moselle. Le riesling trocken (sec) d'entrée de gamme qu'a produit Frank Schönleber en 2021 est remarquable par la pureté et par la précision de ses saveurs fruitées, et par son équilibre exquis. Tout ce qu'il faut de corps et d'ampleur, élevés en bouche pour une tension sous-jacente qui porte le vin jusqu'en finale, laquelle est étonnamment longue, vu le prix. Si vous êtes fans de riesling allemand, faites-en provision pour l'été.

<https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=1f3a4d2e19>

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, May 2023

Les rieslings de la Nahe conjuguent la générosité des vins du Palatinat (Pfalz) et l'élégante minéralité de ceux de la Moselle. Le riesling trocken (sec) d'entrée de gamme qu'a produit Frank Schönleber en 2021 est remarquable par la pureté et par la précision de ses saveurs fruitées, et par son équilibre exquis. Tout ce qu'il faut de corps et d'ampleur, élevés en bouche pour une tension sous-jacente qui porte le vin jusqu'en finale, laquelle est étonnamment longue, vu le prix. Si vous êtes fans de riesling allemand, faites-en provision pour l'été.

<https://mailchi.mp/05bb7b78f033/linfolettre-de-nadia-fournier-11-mai-2023>

Karyne Duplessis Piché, C'est encore mieux l'après-midi - Radio-Canada, Dec 2022

Blanc pour le marché de Noël

Marché de Noël et riesling, dans les deux cas, cet événement et ce cépage rappellent l'Allemagne. Pour l'occasion, on remplit son verre avec ce magnifique riesling du domaine Emrich-Schönleber. Établi dans la région de Nahe, ce vignoble de 14 hectares met en valeur le terroir en utilisant les levures indigènes et en vinifiant le plus naturellement possible. Son riesling est rempli d'agrumes et de fleurs. Il contient une pointe de sucre résiduel, mais l'équilibre est si réussi que ça passera inaperçu.

<https://ici.radio-canada.ca/ohdio/premiere/emissions/c-est-encore-mieux-l-apres-midi/segments/chronique/425107/chronique-vin-karyne-duplessis-piche-patience-noel>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Nov 2022

Région qui produit d'excellents riesling, mais son histoire n'a véritablement débuté que dans les années 80, ce qui explique en partie le manque de reconnaissance de celle-ci. Frank Schönleber a repris le domaine familial en 2005. Les choses ont lentement évolué, avec un chai de plus en plus équipé en bois et l'adoption des fermentations sur levures indigènes pour l'ensemble des vins. Leur cuvée d'entrée de gamme est un riesling vivifiant, dont il faut certainement acheter plus d'une bouteille.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=d135a13d2a>

Jean Aubry, Le Devoir, Nov 2021

Le caractère minéral sapide et hautement vibrant des sous-sols de la Nahe imprime une fois de plus un choc aromatique et gustatif unique en matière de vin blanc. Une alliance des plus harmonieuse entre un taux alcoométrique bas, quelques sucres résiduels rapidement «happés» par une magnifique acidité et un fruité qui claironne longuement. Vraiment, un bijou de vin qui traduit admirablement son origine, à moins de 25\$. Les mets chinois sont au programme ce soir?

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/648492/billet-vins-belles-bouteilles-de-passage>

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, Vininformateur.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://vininformateur.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 ! «Trocken» 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

SAQ, SAQ.com, Dec 1969

Affluent du Rhin, la rivière Nahe donne également son nom à cette région viticole d'un peu plus de 4000 hectares de vignes. Certes moins connue que la Moselle, elle accueille néanmoins des producteurs d'influence tel Emrich-Schönleber. Droiture, fraîcheur et minéralité caractérisent leur superbe riesling trocken.

<https://www.saq.com/fr/12892712>