



**Producteur :** Stratus Vineyards

**SAQ (CCNP) :** 12718482

**Couleur :** Blanc

**Format :** 750ml

**Prix :** 39.25 \$

---

**Appellation :** Vinemount Ridge

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Canada

**Région viticole :** Niagara Peninsula

**Nom du propriétaire :** David Feldberg

**Encépagement :** Riesling (100%)

---

**Vinification :** En cuve inox.

---

**Aspect gustatif :** La pêche se poursuit en bouche, riche et persistante, avec un peu de citron et de lime apportant équilibre et nerf. Acidulé et racé, mais le filon de pêche Melba charnue équilibre le tout : une belle récompense. Les notes minérales observées au nez évoluent encore sur le palais.

**Aspect olfactif :** Nez vif de pomme tranchée avec des notes de pêche et de clémentine cachées derrière des arômes d'argile et de calcaire. Avec l'âge se développeront de légères notes pétrolées.

---

**Conservation :** Délicieux maintenant, mais avec un avenir brillant pour ceux qui aiment boire leurs Rieslings avec un peu d'âge.

---

---

### Le domaine :

Elégant, moderne et construit selon des principes écologiques, le chai de Stratus est devenu en 2005 le premier dans le monde à recevoir la certification LEED.

Avec seize cépages répartis en 44 parcelles, Jean-Laurent Groux y cultive la plus grande variété de la péninsule du Niagara afin d'avoir un éventail de saveurs et textures permettant d'élaborer des créations complexes et originales.

Bien qu'on retrouve dans la cuverie un équipement ultramoderne, l'approche de Jean-Laurent se veut traditionnelle dans la vinification, s'exprimant surtout dans l'art de l'assemblage dont les cuvées Stratus White et Stratus Red représentent la quintessence.

---

**Revue de presse :****Michelle Bouffard, Le Devoir, Oct 2024**

Le développement durable est au coeur de ce domaine, qui a été le premier vignoble canadien à obtenir la certification LEED Leadership in Energy and Environmental Design en 2005. Ce riesling délicat rappelle les vins de la région de la Moselle, en Allemagne. La bouche s'ouvre sur des notes juteuses et concentrées de pêche blanche, de citron et de zeste de lime et le sucre résiduel 15 g/L est brillamment équilibré par l'acidité mordante. De la dentelle pour les papilles et parfait pour accompagner les plats épicés thaïlandais et indiens

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/821012/vigne-verre-mieux-connaître-voisins-ontario>

**Jean Aubry, Le Devoir, Feb 2023**

De la profondeur il y a ici, tel un souffle puissant d'hydrocarbure mêlant des notes mellifères au citron confit, le tout soutenu d'un élan minéral qui ressaisit et focalise le tout, avec une exceptionnelle puissance de frappe. Le fruité y est sapide, presque salin, l'ensemble est léger, mais contrasté, avec cette longueur finale ciselée que l'on attrape par la queue pour mieux s'en resservir une rasade sur une tarte fine à l'oignon ou un fromage affiné.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/782070/billet-vins-laura-et-ses-malbecs>

**Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Jan 2023**

Charles Baker, directeur des ventes chez Stratus et vigneron les week-ends, s'est mis à la recherche des meilleures parcelles de riesling de la péninsule et s'est imposé en spécialiste du riesling à Niagara. Cette cuvée parcellaire est issue de vieilles vignes de riesling du vignoble Picone, situé sur la crête de l'escarpement de Vinemount, où le vent souffle fort. Baker fermente le tout avec les levures indigènes et signe une fois de plus un riesling aux saveurs précises de lime, de pomme russet et de fleur de tilleul. La bouche est tranchante et affriolante, et le plaisir est au rendez-vous. À boire sans se presser d'ici 2027. -Le guide du vin 2023 (p. 215)

<https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=166b19db41>