



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

Aspect gustatif : À la fois léger, plein d'éclat et gourmand à souhait. Obtenir un tel équilibre entre la fraîcheur croquante du fruit et un liquide rempli de saveurs tient du maestro Pittnauer. Les tonalités florales et épicées s'entremêlent aux notes de cerise, de framboise et de pomme grenade. Un breuvage bio, élégant et juste assez structuré pour en redemander encore et encore!

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, HipoVino!, Dec 2023

À découvrir

Weingut Pittnauer Pitti Burgenland 2021: toujours bien réussi, ce très joli vin rouge bio autrichien qui est diablement facile à boire et très polyvalent à table. Original par ces cépages typiques de l'Autriche, mais dans une version capable de séduire tout le monde, il sera très agréable pour accompagner les cuisines

traditionnelles des fêtes. Il sera un bon compagnon de la dinde, de la tourtière et même du ragoût de pattes, fera le bonheur des amateurs de rouge d'apéro et se boira tout aussi bien avec les restes du lendemain. Mention très bien pour seulement 19,50\$!

<https://www.hippovino.com/infos/hebdo/l-influence-des-critiques-de-vin-6-decembre-2023>

Natalie Richard, La Tribune, Sep 2023

Oui, du rouge avec des huîtres. Et cet assemblage à parts égales de blaufränkisch et zweigelt d'Autriche est fabuleux pour accompagner une entrée d'huîtres Rockefeller. Une recette si simple et si savoureuse. Juste à faire revenir un peu d'ail dans du beurre, y faire tomber quelques feuilles d'épinard et déposer le tout sur vos huîtres fraîches. On recouvre l'ensemble d'une cuillère de sauce hollandaise, un peu de chapelure et du fromage parmesan, puis on gratine au four quelques minutes. À votre santé!

<https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2023/09/28/des-vins-pour-les-huitres-IW5NKBCWLVAWNLZ2GJTFQG6RFE/>

Philippe Lapeyrie, Salut Bonjour, Sep 2023

Un différent, déroutant, déstabilisant, mais fort plaisant rouge autrichien fait en culture biologique !
Pitti 2020

Weingut Pittnauer

Burgenland - Autriche

Code : 14444201

Prix : 19,40 \$

Disponibilités : + 500 bouteilles en ligne et 155 succursales en province

Sucre résiduel par litre : 5.3 grammes

Servir à 15 degrés Celsius

À déguster avec : une assiette d'entrées à partager. Saucissons, fromages de chèvre, olives, poivrons marinés...

Sortez des sentiers battus et essayez cette cuvée autrichienne, faite à parts égales, de blaufränkisch et de zweigelt. Il s'agit d'un rouge primaire, énergique, simple et bien juteux au fruité bien croquant. Rien pour vous faire toucher le ciel, mais efficace et hyper caméléon à table ou même servi assez frais en guise d'apéro. La « chair et la soif » se sont donné rendez-vous sous le même bouchon ! Il sera à boire lors des 12 à 18 mois à venir.

<https://www.salutbonjour.ca/2023/09/02/une-balade-au-portugal-en-autriche-et-dans-la-region-de-bordeaux>

Janine Saine, Tout sur le vin, Apr 2023

Puristes et cultivant méticuleusement quelque 15 ha de vignes, Gerhard et Brigitte Pitti élaborent, comme ils le citent, des «vins vivants». Assemblage judicieux des cépages indigènes blaufränkisch et zweigelt, ce très séduisant rouge nature de culture biodynamique regorge de notes complexes de fruits rouges avec une finale juteuse tout en souplesse et en fraîcheur. Un vin de plaisir, facile à apprécier et à accorder. BIO.

<https://www.toutsurlevin.ca/vins-paques-saq-selection-incontournables/>

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 sauce 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>