



Producteur : Weingut Jurtschitsch

SAQ (CCNP) : 13681685

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 25.15 \$

Appellation : Österreich

Type de produit : Vins

Pays : Autriche

Région viticole : Basse-Autriche

Nom du propriétaire : Alwin Jurtschitsch

Géologie du sol : Roche primaire et loess.

Encépagement : Grüner Veltliner (100%)

Vinification : Cuve en inox

Aspect visuel : Jaune avec des reflets verts.

Aspect gustatif : Sec et vibrant, s'ouvre sur des notes de melon, d'agrumes et de pomme pour ensuite ajouter le poivre blanc, la craie et des notes salines.

Aspect olfactif : Arôme frais de pomme avec de délicates notes d'agrumes au nez.

Accord vin et mets : Convient très bien avec des amuse-gueule, volaille, les salades et les viandes blanches grillées. Accompagne également les plats de légumes et ragoûts.

Conservation : À boire avant 2028.

Le domaine :

Avant de reprendre cette propriété familiale, la plus vieille du Kamptal, Alwin Jurtschitsch et sa conjointe Stefanie Hasselbach ont multiplié les expériences dans le monde viticole, notamment en France, Autriche et Nouvelle-Zélande. Ils en vinrent à la conclusion que la culture biologique était essentielle afin de laisser pleinement s'exprimer chaque terroir.

Désormais considérés comme les pionniers de l'approche naturelle dans le Kamptal, ils se mirent dès 2006 à modifier l'approche phytosanitaire et surtout rompre la monoculture du vignoble en faisant place à la biodiversité. Les vins de Jurtschitsch sont d'un style élégant et classique où l'équilibre entre le fruit mûr et l'acidité rappelle les vins qu'on faisait dans la région il y a quelques générations.

Revue de presse :

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Sep 2023

Le domaine Jurtschitsch est situé à Langenlois, dans le Kamptal. Alwin et Stefanie s'occupent du domaine familial de 62 hectares depuis un bon moment et travaillent en bio. Ils ont arrêté de louer d'autres parcelles pour se consacrer uniquement à leurs vignes. Ils travaillent normalement avec levures indigènes, information que je n'ai toutefois pas été en mesure de confirmer sur cette cuvée. Élevage en inox, après une lente fermentation.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=c2c3ae5489>

François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Sep 2023

Un beau domaine familial d'Autriche, maintenant dirigé par la nouvelle génération avec Stefanie et Alwin, qui continue la tradition de biodynamie et d'excellence du produit. Ils poussent l'importance du terroir dans cette région mythique d'Autriche du Kamptal. Un vin sec et vibrant de fraîcheur, sur des notes de melon miel, de citron, de pomme et une touche minérale de craies et de salinité. Un immense deal guys!

<https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=b35debad4a>

François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Feb 2022

Un superbe domaine familial d'Autriche, maintenant dirigé par la nouvelle génération avec Stefanie et Alwin, qui continue la tradition de biodynamie et d'excellence du produit. Ils poussent l'importance du terroir dans cette région mythique d'Autriche du Kamptal. Un vin sec et vibrant de fraîcheur, sur des notes de melon miel, de citron, de pomme et une touche minérale de craies et de salinité. Un immense deal guys!
Terrassen 2019, Weingut Jurtschitsch

Prix: 24.00\$

Pays: Autriche (Niederosterreich)

Cépages: 100% Gruner Veltliner

<https://mailchi.mp/0e3eb995e584/frank-boit-quoi-03-fvrier-2022>

Janine Saine, Tout sur le vin, Dec 2021

Issu d'un domaine familial et cultivé en biodynamie par Stefanie et Alwin, ce blanc autrichien, si près de la nature, offre malgré sa complexité beaucoup de fraîcheur et de délicatesse. Senteurs de fleurs et d'agrumes aux saveurs minérales sont au rendez-vous d'une finale légèrement épicée. Bon match avec un poisson à chair blanche. Blanc à retenir, s'il n'est pas disponible en ce moment.

<https://www.toutsurlevin.ca/vins-fetes-2021-2022/>

Natalie Richard, La Tribune, Dec 2021

Je vous propose de commencer la fin de semaine en ouvrant le vin qui vous fera le plus plaisir. Pour ma part, j'ai choisi un grüner veltliner, car c'est le cépage qui me fait le plus vibrer en ce moment, surtout celui du vignoble Jurtschitsch, une des plus vieilles propriétés familiales du Kamptal en Autriche. Il est mené par la nouvelle génération: Alwin et sa conjointe Stefanie sont reconnus comme les pionniers de l'approche naturelle dans la région.

Le terme «terrassen» indique que les vignes sont cultivées en terrasses, généralement en haute altitude, ce qui apporte une vibrante fraîcheur au vin qui s'ouvre sur des notes florales, suivies par la poire, le poivre blanc et une finale agréablement zestée, comblée d'une salinité qui donne soif.

<https://www.latribune.ca/2021/12/04/vins-en-fete-c14822583a5a689b48b96f3afa9641b8>

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jul 2021

I finished this bottle in no time, which is my ultimate criterion. A fresher incarnation of the grüner grape, but not nearly as acid-driven as a sauvignon blanc, for example. You get delicate notes of citrus and white flowers on the nose, but the body is fuller, and the finish is a nice mix of fruit and a touch of camomile.

Yes, it's another gulper!

Grape variety: grüner veltliner.

Residual sugar: 2 g/L.

Serve at: 8-12 C.

Drink now-2024.

Food pairing ideas: apéritif, lighter white fish with lemon.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-july-23-2021>