



**Producteur :** Weingut Pittnauer

**SAQ (CCNP) :** 14444201

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 19.55 \$

---

**Appellation :** Burgenland

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Autriche

**Région viticole :** Burgenland

**Nom du propriétaire :** Gerhard Pittnauer

**Géologie du sol :** Sable, argile, terre noire

**Encépagement :** Zweigelt (70%) et Blaufränkisch (30%)

**Âge moyen des vignes :** 20 ans

---

**Vinification :** Vendanges manuelles, vinification naturelle sur levures indigènes en cuves inox

**Élevage :** 12 mois dans de vieux fûts de plusieurs vins (neutres)

---

**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 :** 1 à 2 ans

---

---

### 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, Blogue HippoVino, May 2024**

Ce vin rouge bio d'Autriche est produit par le couple de vignerons Gerhard et Brigitte Pittnauer en appellation Burgenland avec des cépages typiquement autrichiens, le blaufränkisch et le zweigelt. Il est vinifié en cuves inox et élevé en fûts de chêne de plusieurs vins. Il a été recommandé par Véronique Rivest (La Presse), Philippe Lapeyrie (iHeartRadio) et Karyne Duplessis-Piché (Radio Canada). C'est un habitué des vins chouchous car les millésimes 2019 et 2020 l'étaient aussi. C'est un vin rouge original mais facile à boire, avec de la fraîcheur, du fruit et quelques notes végétales.

<https://hippovino.blogspot.com/2024/05/alerte-vins-rouges-chouchous-chave-mon.html>

**Véronique Rivest, La Presse, May 2024**

Abordable : sous le signe de l'authenticité

Domaine phare d'Autriche, et pionnier de la biodynamie, le domaine de Brigitte et Gerhard Pittnauer donne naissance à certains des meilleurs vins du pays. Et ils élaborent aussi de nombreux vins abordables, avec le même souci de transparence et d'authenticité, comme celui-ci. Issu d'un assemblage de zweigelt avec 30 % de blaufränkisch, il offre un nez un peu serré, aux arômes de fruit noir, avec des notes de terre noire, d'épices et de fleurs. La bouche est fraîche, tendue et gourmande. Très sec, léger, il révèle des tanins fins qui apportent de la mâche. Encensé par Eric Asimov dans le New York Times, il se vend 19 \$ US à New York. Sur le site du domaine, il coûte 19,80 euros. Je vous laisse faire les conversions et vous réjouir du prix qu'on paie ici. Il sera parfait avec des pizzas aux tomates, du saucisson ou des légumes verts.

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2024-05-04/les-vins-de-la-semaine-pour-accompagner-la-pizza.php>

**Eric Asimov, The New York Times, Mar 2024**

Pittnauer is a reliable Burgenland producer that farms organically and biodynamically. Its wines are often good values. This one, 70 percent Zweigelt and 30 percent blaufränkisch, is light, agile and earthy, easy drinking, but with a little more substance than a knock-back wine

<https://www.nytimes.com/2024/03/29/dining/drinks/austrian-red-wines.html>

**Karyne Duplessis Piché, Radio-Canada - ICI Québec - Bière et vin, Feb 2024**

Rouge léger pour les ailes de poulet piquantes

Alors que peu de vignobles produisaient du vin de qualité et encore moins du rouge dans les années 80 en Autriche, le vigneron Gerhard Pittnauer a relevé le défi. Des décennies plus tard, son assemblage de blaufränkisch et zweigelt est impeccable. Ces cépages locaux confèrent des parfums de cerise, de fraise et de fines herbes. En bouche, l'attaque fruitée apporte une douceur bienvenue pour accompagner la sauce piquante des ailes de poulet. Produit dans un climat frais, ce rouge est peu tannique et gouleyant. Ces deux caractéristiques sont idéales pour un mariage avec de la viande blanche. Et pour se donner bonne conscience, le vin est bio.

<https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/2048269/a-boire-super-bowl>

**Nadia Fournier, L'actualité, Feb 2024**

Faire du vin comporte son lot d'écueils, lesquels varient d'une région à l'autre. Le Burgenland autrichien, par exemple, n'a jamais trop connu de gels hivernaux funestes, comme ceux qui touchent le Québec. Ses vigneronnes ont toutefois dû faire les frais d'un climat tout aussi contraignant —politique, celui-là—, favorisant la surproduction à tout prix. Ainsi, l'idée même de réduire les rendements et de cultiver son vignoble en bio paraissait farfelue jusqu'à la fin des années 1980. Après tout, à quoi bon produire un bon vin si ce dernier se trouve assemblé à de la piquette industrielle et vendu en vrac?

L'industrie viticole autrichienne a ensuite amorcé un virage à 180 degrés. Les vigneronnes ont restructuré leurs vignobles et les ont convertis au bio et à la biodynamie. Ils se sont aussi réapproprié leur terroir et ont tout mis en œuvre pour le magnifier, depuis la gestion des sols jusqu'à la mise en bouteille. Leurs efforts collectifs ont porté de superbes fruits et propulsé les vins autrichiens au rang de références incontournables pour l'amateur de vin fin.

Ce renouveau a d'abord été perçu par l'intermédiaire des vins blancs de la vallée du Danube, composés pour la plupart de grüner veltliner, mais depuis une dizaine d'années, ils sont rattrapés à grande vitesse par les rouges, produits essentiellement dans le Burgenland. Certains blaufränkisch (un cépage rouge emblématique d'Autriche) produits dans cette région qui longe la frontière hongroise, à l'extrême est du pays, rivalisent même en profondeur et en complexité avec ceux des beaux terroirs de la Bourgogne. Sans avoir cette prétention, le «petit» vin de Gerhard et Brigitte Pittnauer montre les cépages zweigelt et blaufränkisch sous un jour vraiment séduisant. Le nez est mûr et invitant; la bouche pulpeuse, croquante et pleine de fraîcheur, sans manquer de mâche ni de tenue. En somme, ce rouge a de quoi plaire autant au buveur de vin de soif qu'à l'amateur de rouge plus nourri. Une aubaine à saisir et un bel accord pour un plat de pâtes aux aubergines, aux tomates cerises et à l'ail confit.

Santé!

<https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-rouge-bio-autrichien/>

**Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Jan 2024**

Cépages: 50% Blaufränkisch, 50% Zweigelt

Code #: 14444201

[...]

Alcool: 13,5%

Culture: Biodynamique

Sucre: 1,5 gr/litre

Servir: 14-15° Celsius

Carafe: 2024-2025

Provenance: échantillon reçu

Cette maison se situe près de la commune de Gols, dans la région viticole autrichienne du Burgenland, à proximité des frontières de la Hongrie et de la Slovénie.

Cette entreprise est menée par Gerhard Pittnauer et son épouse Brigitte. Gerhard est un autodidacte du monde de vin. Alors qu'il n'avait que 18 ans, il a dû au milieu des années 80 prendre à pied levée la relève de son père subitement décédé.

À la suite de nombreux essais et erreurs, celui-ci développa un style très personnel, en accord avec son côté artistique.

Le vignoble compte maintenant 18 hectares. La weingut Pittnauer loue également près de 20 autres hectares. La plupart de ces vignes sont conduites en biodynamie depuis 2006.

On y retrouve surtout des cépages autrichiens (Saint-Laurent, Blaufränkisch, Zweigelt, Grüner Veltliner), mais également un peu de cépages internationaux (Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Chardonnay,

Sauvignon Blanc).

Les vignes du vignoble principal poussent sur un coteau calcaire également composé de sable, de fer et d'argile, qui descend doucement vers l'immense lac Neusiedl qui régule le climat des environs.

Si Gerhard Pittnauer pense que le bon vin se fait surtout dans le vignoble, il est tout de même utile et nécessaire d'avoir un endroit adéquat et de bons outils pour élaborer celui-ci.

À cet effet, un nouveau chai a été construit en 2001 au milieu des vignes.

Bien que le répertoire de la maison compte plus de deux douzaines de cuvées (des vins tranquilles dans les 3 couleurs et trois vins effervescents en blanc et rosé), toutes très originales et amusantes à découvrir, on en a étrangement retenu que 2 au Québec.

La cuvée mentionnée en titre (Pitti) porte le surnom que les amis de Gerhard lui ont donné. Cet assemblage de deux cépages noirs autrichiens se veut un vin de soif, à boire sans prétention entre amis.

Les raisins issus de vignes âgées de 20 ans ont été cueillis à la main (mi-septembre pour le Zweigelt et mi-octobre pour le Blaufränkisch). Après avoir été éraflés, ils ont été vinifiés pendant 10 à 14 jours en cuves inox, à l'aide des levures indigènes.

Le vin est élevé durant 6 mois en barriques de chêne usagé, suivi de 6 mois en cuves d'acier, puis assemblé au final. Le vin n'est pas collé, très légèrement filtré, et il ne reçoit qu'un peu de soufre à la mise en bouteille.

Production annuelle approx.: 60,000 bouteilles

[...]

[Accord met-vin]

Côtelette de porc, fines herbes, sauce moutarde

Notes de dégustation:

Afin de réaliser l'avantageux rapport qualité/prix dont nous fait bénéficier ce producteur, sachez que cette cuvée se vend 19,80 euros (28,90 \$CAN) sur son site internet.

Avec son côté résolument fruité et expressif, ce vin fait un peu penser au profil de 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 fines herbes. 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 qui vous fera découvrir la fascinante et personnelle vision de ce producteur autrichien.

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).

[Accords met-vin]

Lapin farci au prosciutto, sauce crémée au fond de veau

Hamburger tout garni

<https://clubdgv.blogspot.com/2024/01/pitti-weingut-pittnauer-burgenland-2021.html>

Alain Pérocheau, HippoVino!, 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 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](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>