



Producteur : Weingut Jurtschitsch

SAQ (CCNP) : 13679884

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 26.95 \$

Appellation : Niederösterreich

Type de produit : Vins

Pays : Autriche

Région viticole : Basse-Autriche

Nom du propriétaire : Alwin Jurtschitsch

Géologie du sol : Loess et substrat rocheux.

Encépagement : Grüner Veltliner (100%)

Vinification : Les raisins sont sélectivement cueillis à la main fin septembre, soigneusement égrappés et pressés à très basse pression. Sans l'utilisation de pompes, le moût clarifié s'écoule de la salle de pressage dans la cave naturelle située en dessous et fermente lentement. Les parfums et les saveurs délicats sont ainsi conservés.

Élevage : En cuves d'innox.

Accord vin et mets : L'apéritif parfait, rafraîchissement garanti par temps ensoleillé et chaud.

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 :

Natalie Richard, La Tribune, Oct 2022

Nouveau millésime, nouvel habillage, mais tout autant de groove dans la bouteille. Un vin mordant et énergisant, aux notes de groseille et de lime. GrüVe est un petit mot doux pour désigner le grüner veltliner, cépage roi de l'Autriche qui rayonne une fois de plus à travers cette cuvée festive et désaltérante.

<https://www.latribune.ca/2022/10/06/six-suggestions-pour-laction-de-grace-eceaa640869cf5026ca69009e42be7fd>

Mandi Robertson, Weekends With Ken, Feb 2022

It's made with the grape variety Grüner Veltliner. And I love this grape variety so much, it's one of my favorites. My cat's named after it. So my cat is named Grüner. So it's a little tricky for me to pronounce it's Weingut Jurtschitsch Grüve and it's a 2020 vintage. Thank God the wine is easier to drink than to say! It's a gorgeous label. Every year they introduce us a new label. And the winemakers are Alwin and Stephanie Jurtschitsch, superstar winemaking talent these two. And the white grape variety Grüner Veltliner is also known as Austria's rockstar grape. So if you're keen to try something new and different: this is it! Give it a go! Super zippy. Wine that's got tones of personality. You take a sip, and it's like, in every instant, wow! This is kind of different, a different kind of dry wine. Very funky, tons of citrus, grapefruit, but it's like a sweet citrus fruit and very floral but it's dry. And the best thing about it is that it's got this spiciness too. Not a heat spice, more like this white pepper. So complex and all these different flavors come in say hi one at the time and all wrapped up in this lovely juicy refreshing acidity. Really cool wine and it's 25,05\$ at the SAQ.

<https://www.iheartradio.ca/cjad/audio/a-spanish-sparkling-an-austrian-white-and-a-french-1.17190994?mode=Article>

Mandi Robertson, The Suburban, Feb 2022

Grüner Veltliner in all its glory – super refreshing and appetizing wine that is consistently delicious year after year – notes crunchy citrus, lemongrass, and white flowers with that famous white pepper characteristic from the grape is sunshine in a glass. A crisp, clean, and mineral-driven wine that soon become your favourite too.

https://www.thesuburban.com/life/food/mandi-robertson-wine-recommendations-for-valentine-s-day/article_79df5948-8a8c-11ec-815c-e328ceea898f.html

Natalie Richard, La Tribune, Feb 2022

Un vin plein d'éclat, vif et assez mordant pour s'émoustiller les papilles et partir le «grüve» d'une soirée parfaite. Une bouteille à la couleur pastel des jeunes amours, aux fluides saveurs de groseille enjolivées de zeste de lime. Parfait à l'apéro en grignotant des croustilles, une entrée de sushis et des edamames.

Weingut Jurtschitsch Grüve 2020

25,05\$ - 13679884 - 13% - 2,1 g/l - bio

<https://www.latribune.ca/2022/02/10/des-vins-pour-celebrer-lamour-d7b03cbd64bc5748db0c92a1ad4a78a8>

Alexandre Dubois, Via le matin - Via 90.5, Feb 2022

Via le matin 90.5

Notre sommelier Alexandre Dubois nous prépare à la St-Valentin avec un de ses gros coups de coeur du moment ; le GrüVe, un délicieux vin blanc autrichien. Un peu plus dispendieux qu'à l'habitude, mais pour une belle occasion comme la St-Valentin, pourquoi s'en passer. Pour les accords mets et vins, détails dans cette chronique!

https://www.via905.fm/podcast/chronique-vins-avec-le-sommelier-alexandre-dubois-4-fevrier?fbclid=IwAR1l_KX0X_FU-1Jlg4HeVPt9GsKYXS6dRP260NxOZU1utxUISL-ScPqaJjw

Michelle Bouffard, Quench Magazine, Jul 2021

Crafted by the talented and dynamic duo Alwin and Stefanie Jurtschitsch, this Grüner Veltliner is the perfect summer wine. Light body with crisp acid and juicy and vibrant notes of white grapefruit, gooseberries and lime zest make this wine dangerously easy to drink. Made by nice people who have adopted sustainable practices to reduce their impact on the environment.

<https://quench.me/drinks/summer-whites/>

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, May 2021

La cuvée GrüVe d'Alwin Jurtschitsch et Stefanie Hasselbach se veut une expression variétale du grüner, ce qui n'exclut pas une qualité impeccable. Le 2019 m'a paru un cran plus mûr que d'habitude, avec des parfums d'abricot frais (la saison commence bientôt, d'ailleurs) et autres fruits jaunes à noyau. La bouche est nerveuse, un brin perlante et pleine de vitalité, mais avec un volume étonnant, surtout si on considère son faible taux d'alcool. Parfait pour l'été!

<https://www.journaldemontreal.com/2021/05/30/cinq-vins-blancs-dautriche>