



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 2029.

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 :

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal - Les Méchants Raisins, Feb 2025

Alwin Jurtschitsch et Stefanie Hasselbach ont repris le domaine familial de Langenlois il y a près de 20 ans et ils ont converti le vignoble à l'agriculture biologique. Leurs vins sont élaborés sans ajout de levure et avec un minimum d'intrants. À l'apéro, on ne demande pas mieux que ce grüner issu des terrasses de gneiss et de loess qui bordent le Danube. Tout y est : un léger perlant, de la fraîcheur, une finale saline et de délicates notes végétales et poivrées, caractéristiques du cépage blanc emblématique de l'Autriche. Net, précis, impeccable !

<https://www.journaldemontreal.com/2025/02/21/5-bouteilles-pour-varier-les-plaisirs>

Véronique Rivest , La Presse - Les vins de la semaine, Feb 2025

Classique : le meilleur de l'Autriche

Ce domaine appartenant à la famille depuis 1868 est aujourd'hui l'un des plus réputés d'Autriche. Alwin Jurtschitsch et sa conjointe, Stefanie Hasselbach, bichonnent leurs vignes dans le Kamptal et élaborent des vins naturels, droits et pleins de vitalité. La cuvée Terrassen 2023 offre un nez délicat aux notes de poire, d'agrumes, d'herbes, de poivre blanc, avec une pointe d'amande. Un très joli fruit offre une bouche ronde, crémeuse, portée par beaucoup de fraîcheur, des notes épicées et de délicats amers aux tonalités d'orange. Une légère impression minérale ajoute de l'éclat à la finale. Délicieux, il est assez fin pour l'apéro, mais a toute la matière pour passer à table : à l'autrichienne avec wiener schnitzel et salade de patates, avec des ris de veau, une blanquette, un poisson poêlé sur purée de céleri-rave avec plein d'herbes fraîches.

Garde : de 4 à 5 ans

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2025-02-08/saint-valentin/les-vins-de-la-semaine.php>

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>

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), 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 GRÜNER VELTLINER TROCKEN

2023 · Blanc · Autriche / Basse-Autriche

Terrassen 2019, Weingut Jurtschitsch

Prix: 24.00\$

Pays: Autriche (Niederösterreich)

Cépages: 100% Gruner Veltliner

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