

**Producteur :** Weingut Jurtschitsch**SAQ (CCNP) :** 13681685**Couleur :** Blanc**Format :** 750ml**Prix :** 26.30 \$**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 : Les raisins ont été récoltés à la main et acheminés intacts jusqu'au pressoir dans des caisses empilables; ils ont ensuite été égrappés et pressés à basse pression après une courte période de macération.

Élevage : Cuve en inox

Aspect visuel : Jaune aux reflets verts

Accord vin et mets : Un vin polyvalent qui accompagne à merveille les hors-d'œuvre, la volaille, les salades salées et les viandes blanches, qu'elles soient grillées, rôties ou frites. Il se marie également très bien avec les plats de légumes et les ragoûts. En tant que Grüner Veltliner typiquement autrichien, ce vin est un excellent compagnon culinaire pour le Wiener Schnitzel.

Le domaine :

Grâce à une bonne réserve d'humidité hivernale dans le sol, la végétation a démarré très tôt en 2024. Lorsque l'hiver est revenu à la fin d'avril, nous avons une fois de plus pris conscience à quel point la nature peut être imprévisible. Les dommages causés par le gel dans certains vignobles ont nécessité une intervention rapide et beaucoup de patience. La floraison, qui a commencé très tôt à la fin de mai, laissait déjà présager une récolte potentiellement précoce. L'été chaud, avec des précipitations bien réparties, a permis aux vignobles de s'épanouir à merveille, et même pendant la canicule d'août, les vignes sont restées vigoureuses. La récolte des premiers raisins destinés au vin mousseux a commencé dès le 21 août. La récolte principale a mobilisé tout notre savoir-faire et a été marquée par un travail rapide, une météo changeante et une sélection rigoureuse. En tant que vignerons, nous relevons les défis, et au cours de cette année imprévisible, nous avons réussi à les surmonter – du gel aux fortes pluies en passant par la crue de

la rivière Kamp. Dès novembre, les jeunes vins se révélaient déjà magnifiquement vifs et pleins de promesses. Peu avant la fin de l'année, nous avons eu le plaisir de recevoir une surprise particulièrement merveilleuse : Gault Millau nous a désignés « Domaine d'exception de 2025 ».

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>

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>