NAHE RIESLING TROCKEN

2024 · Blanc · Allemagne / Nahe

Producteur : Emrich-Schönleber
SAQ (CCNP) : 12892712
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 27.70 $

Appellation : Nahe
Type de produit : Vins
Pays : Allemagne
Région viticole : Nahe
Nom du propriétaire : Franck Schönleber
Géologie du sol : Ardoise et argile
Encépagement : Riesling (100%)

Vinification : En cuve inox
Élevage : 6 mois

Aspect gustatif : vive, droite, acidité marquée, finale longue et saline
Aspect olfactif : citronnelle, lime, zeste de citron et de lime

Accord vin et mets : Pour votre prochain «oyster party», avec un curry vert thailandais, des sushis, un fromage de chèvre...

Le domaine :

Ce fabuleux domaine a été créé par Werner Schonleber en 1960 et ne possédait que deux hectares au départ. Aujourd'hui le domaine comprend quatorze hectares avec une majorité de Riesling, dont les fameux vignobles Halenberd et Frühlingsplatzchen. Ils reposent sur des sols en ardoise et en quartz. Un travail de longue haleine et une fermentation spontanée à la fois en vieux fût de chêne et en cuves en inox contribuent à l'obtention d'un Riesling Nahe intense et vif, floral avec une minéralité intense. En provenance des sols qui ont beaucoup en commun avec le vignoble Halenberg, son nom est bien choisi. Intensément racé et profond et à la fois délicat et habile avec des notes florales zestées et juteuses. Plein d'élégance, c'est un très bon Kabinett avec un vrai style. La fraîcheur et la minéralité de ce vin lui donnent un potentiel de garde de 8 à 10 ans.

Revue de presse :

Patrick Désy, Journal de Montréal : les grosses quilles du samedi , Aug 2026

Le riesling est un cépage qui n'est pas toujours facile à cerner. Pas particulièrement aromatique ou flamboyant, pas opulent, pas séducteur au premier coup d'œil. Or, quand il pousse sur les bons sols,

comme le schiste de la Nahe, il s'efface pour laisser parler le terroir. On parle souvent de « minéralité » dans le monde du vin, souvent à tort. Ici, ce n'est pas un artifice, c'est pratiquement obligé. Emrich-Schönleber est une des grandes adresses de cette appellation coincée entre la Moselle et le Rheingau. La cuvée d'entrée de gamme en 2024 est franchement éclatante avec des notes typiques de fruits jaunes (citron, abricot), de fumée froide et de craie. De corps moyen, voire léger et doté d'une grande vivacité, il s'allonge tout en verticalité. Simple et efficace. Servir bien frais après (idéalement) un petit passage en carafe avec les sushis, une truite ou une salade de fenouil au chèvre frais.
□□□ $$ 1⁄2

https://www.journaldemontreal.com/2026/08/29/les-grosses-quilles-du-samedi

Véronique Rivest, La Presse, Jun 2024

Je vous recommandais récemment un riesling de Dönnhof, un des meilleurs vignerons de la Nahe. En voici un autre: la famille Schönleber a hissé son domaine parmi les plus estimés d'Allemagne. Pour s'initier à son travail, voici l'excellent riesling trocken, la carte de visite du domaine. Intensément aromatique, il exhale un parfum complexe, tellement frais et pimpant, d'agrume, de lime, de pomme verte, de fleurs blanches, avec une pointe de romarin. Sec (trocken) et léger, avec un caractère aérien, il fait néanmoins preuve d'une matière surprenante et même d'une certaine mâche. Difficile de croire qu'il ne titre que 11,5%! Tonique et plein d'énergie, il brillera avec des plats parfumés aux herbes (romarin, coriandre, citronnelle, basilic thaï, menthe), ou encore des rouleaux de printemps aux crevettes, des pétoncles poêlés, des tacos de poisson.
Garde: de 3 à 5 ans

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2024-06-15/les-vins-de-la-semaine.php

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, May 2023

Les rieslings de la Nahe conjuguent la générosité des vins du Palatinat (Pfalz) et l'élégante minéralité de ceux de la Moselle. Le riesling trocken (sec) d'entrée de gamme qu'a produit Frank Schönleber en 2021 est remarquable par la pureté et par la précision de ses saveurs fruitées, et par son équilibre exquis. Tout ce qu'il faut de corps et d'ampleur, élevés en bouche pour une tension sous-jacente qui porte le vin jusqu'en finale, laquelle est étonnamment longue, vu le prix. Si vous êtes fans de riesling allemand, faites-en provision pour l'été.

https://mailchi.mp/05bb7b78f033/linfolettre-de-nadia-fournier-11-mai-2023