



Producteur : Weingut Pittnauer

SAQ (CCNP) : 14444201

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 22.65 \$

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!

Aspect olfactif : Un nez affriolant s'ouvre sur des arômes de petits fruits rouges, avec une pointe d'épices et de végétal.

Accord vin et mets : À servir frais avec pizza, charcuteries, pâtes à la saucisse ou aux légumes verts.

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 :

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>

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 vigneron 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 vigneron 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/>