ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



NUSSBAUMER Gewürztraminer

ROU766

Historique

La Cantina Tramin est située dans le Sud-Tyrol, endroit par excellence pour produire de grands vins d'altitude où la fraîcheur naturelle magnifie les cuvées.
C'est en 1898 qu'un prêtre fonde cette coopérative et déjà à l'époque, il y avait une conscience de produire des vins les plus authentiques possibles et dans le respect de la nature.
Cette façon de faire se poursuit aujourd'hui avec des techniques empruntées à la biodynamie et aussi à la culture biologique. La volonté du domaine est de devenir à 100% biodynamique.

Reconnaissance

93 points - James Suckling (mill. 2022, 2023 et 2024)

Pays	Italie	**Producteur**	Cantina Tramin
Région vinicole	Alto Adige	**Cépage(s)**	gewurztraminer
Appellation	Alto Adige DOC	**Conservation**	jusqu'à 20 ans
Service	12-14° C		

Description

Oeil
Robe jaune doré vif et intense

Nez
Le nez révèle un kaléidoscope de notes parfumées : pétales de rose, fleurs de lys épicées, ylang ylang, tiaré, fruits exotiques jaunes mûrs, melon miel, mangue, fruit de la passion, litchi, zeste d'agrumes ainsi que des notes épicées d'herbes séchées, gingembre, safran, clou de girofle, cannelle et muscade.

Bouche
Profondément aromatique, corsé et riche en extraits, mais avec une jutosité délicatement épicée et une minéralité salée qui devient de plus en plus apparente avec l'âge ; finale presque infiniment longue.

Accord mets/vin

En jeunesse : cuisine thaïlandaise, canard laqué, tarte aux poires et gingembre

Vieux millésimes : assiette de fromages (vieux Comté, bleu crémeux), veau à la moutarde, tajine d'agneau, foie gras poêlé

Commentaires

Peu de gens savent que le Haut-Adige est le berceau spirituel du Gewürztraminer (qui signifie « porte-épices » pour ses notes épicées et exotiques) et qu'il est l'un des produits phares de Tramin depuis sa création il y a cent vingt ans. Aujourd'hui, les raisins proviennent des vignobles de Montan et Tramin, où ce cépage est connu pour produire des vins de très haut calibre.

Millésime 2022: Les températures supérieures à la moyenne au printemps ont permis un débourrement précoce et une période prolongée de températures élevées en mai a accéléré la floraison. Grâce à une gestion soignée du vignoble et à des averses occasionnelles, les vignes ont survécu sans stress à l'été caractérisé par des phases de chaleur extrême. Les vendanges ont commencé près de deux semaines plus tôt que d'habitude et, grâce à des conditions météorologiques idéales, les raisins ont atteint un degré de qualité exceptionnel.

Rendement: 45 hl/ha

Altitude: 350 -550 m

Sol : gravier calcaire avec limon sur substrat porphyrique

Âge des vignes : 10 – 40 ans

Vinification : A la vendange, les raisins sont livrés en petites caisses et pressés délicatement après une courte période
de macération. La fermentation se déroule lentement, à une température contrôlée de 18°C, dans de petites cuves en acier inoxydable. La clarification du moût se fait par sédimentation naturelle des particules.

Le Nussbaumer vieillit jusqu'à fin août dans de petites cuves en acier avec un contact permanent avec les lies. Après la mise en bouteille, il repose encore 3 mois en bouteille. La durée totale de vieillissement est donc d'au moins 14 mois.

En une ligne