

Falkenstein - Frantz Pratzner - Riesling - 2012



S'il fut victime ces dernières années d'une image un tant soit peu brouillée par le développement d'une viticulture intensive centrée sur la schiava et quelques cépages internationaux sur les terroirs peu qualitatifs des fonds de vallée, le vignoble du Haut-Adige (ou Südtirol - n'oublions pas le bilinguisme officiel de cette région du nord de l'Italie, limitrophe de la Suisse et de l'Italie) recèle de véritables pépites. Le Domaine Falkenstein en fait partie : ici, la famille Pratzner œuvre sans relâche et avec succès, depuis la fin des années 1980, pour le renouveau qualitatif des vins de la région.

Après ses études d'œnologie et un passage très formateur dans la Wachau autrichienne, dont les grands Rieslings le fascinent encore aujourd'hui, Frantz Pratzner se met en tête, avec l'aide de son épouse Bernadette, de replanter des cépages nobles, à commencer par le riesling, sur les pentes escarpées du « Sonnenberg », au cœur du berceau familial de Naturno.

Nous sommes ici dans le Val Venosta (ou Vinschgau), tout près de la frontière avec la Suisse. Protégée au Nord par le massif alpin de l'Ötztal, la vigne plantée en terrasses à une altitude élevée, comprise entre 600 et 900 mètres, bénéficie d'un micro-climat étonnamment sec et doux. Avec des amplitudes thermiques élevées et des sols argilo-sableux en surface, puis chargés en ardoises et micaschistes, le riesling planté à haute densité par les Pratzner trouve des conditions idéales pour une maturation lente et régulière, jusqu'aux premiers jours d'octobre. Ici, la maturité phénolique des baies se conjugue avec une vraie fraîcheur et des acidités bien préservées.

Adeptes d'une viticulture biologique, les Pratzner, aujourd'hui rejoint par leurs filles Magdalena et Michaela, veillent avant tout à préserver l'osmose entre la plante et son environnement. Depuis ses débuts, Frantz a fait le choix d'une vinification et d'un élevage en grands contenants d'acacia, dont il a pu constater, lors de son passage dans la Wachau, l'extraordinaire capacité à souligner l'élégance florale des rieslings. Après leur fermentation, les vins sont élevés sur lies pendant 10 mois environ. Une fois mis en bouteille, ils passent encore une année au moins, dans les caves du Domaine afin de continuer à se patiner et à développer pleinement leur identité.

Ce Riesling 2012 nous a immédiatement séduit par la qualité de ses équilibres, son imprégnation minérale dans les sols d'ardoise et sa jeunesse presque insolente ! Dès le premier nez, la pureté du fruit, sur des notes de pêche et de mirabelle, se marie avec une dimension résolument pierreuse évoquant la craie et la pierre concassée. Peu à peu, des notes

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

florales et balsamiques se développent, entre chèvrefeuille, aiguille de pin, fougère et coriandre fraîche.

En bouche, la haute maturité du fruit tout comme le travail sur les lies a apporté une vraie densité de matière. L'expression du sol est omniprésente, sur une dimension saline et même empyreumatique, finement pimentée, sur la finale. Il y a là une vraie sensation d'énergie et une longueur remarquable : la finale, gorgée de saveurs de poire, de prune et de pêche, mais aussi d'épices, nous embarque pendant de longues secondes. Une très belle découverte !

Important : vos vins seront expédiés à partir du 05/10/2020

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Falkenstein - Frantz Pratzner - Riesling - 2012



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Mûr et minéral : la pureté du fruit, sur la pêche et la mirabelle, se marie avec une dimension pierreuse de craie et de pierre concassée. Des notes florales et balsamiques se développent, entre chèvrefeuille, aiguille de pin, fougère et coriandre fraîche.

Bouche : Belle densité de matière, parfaite imbrication du fruit mûr et du sol : la longue finale, gorgée de saveurs de poire, de prune et de pêche, est aussi empyreumatique et épicée.

Accords mets-vins : Féra ou omble-chevalier accompagné d'un gratin de blettes, d'endives ou de fenouil braisés. Sukiyaki de poissons. Echine de porc rôtie, purée céleri-pomme de terre.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGT Alto-Adige (Südtirol)

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique