Weinhaus Ress Pinot noir, 2022

Stefan B. Ress KG Weinkellerei

ALLEMAGNE, RHEINGAU, LANDWEIN

Les vins de la rive gauche de Rheingau se distinguent par leur puissance et leur note minérale.

CODE SAQ
14860909

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	3,4 g/l
SUPERFICIE	50 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble est situé au cœur de la vallée de Rheingau
EXPOSITION	Sud, sud-ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Calcaires et coquillages fossilisés
VINIFICATION	Vendanges manuelles.Egrappage. Pigeage. Fermentation à l'aide des levures indigènes dans des cuves thermo-régulées en inox suivi du débourbage.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

En 1870, Balthasar Ress crée un restaurant à Hattenheim dans la région viticole du Rheingau. Il décide alors de fabriquer son propre vin. L'entreprise compte rapidement parmi les adresses les plus notables dans le Rheingau, petite région viticole mais prestigieuse. Protégée par le massif Taunus, le vignoble s'étend sur les coteaux, souvent abrupts, de la rive droite du Rhin à l'ouest et du Main à l'est. Cette situation offre un microclimat idéal permettant la maturation optimale des raisins.Cinq générations plus tard, le domaine compte 46 hectares et est présent au-delà des frontières allemandes. Guidé par « le respect, la passion et la qualité », la famille Ress est membre depuis 1989 de l'association de producteurs indépendants VDP. Considérée comme l'élite viticole, la Verband Deutscher Prädikatsweingüter classe les sites viticoles considérés comme les meilleurs et permet à ses membres d'afficher ce classement à l'aide des lettres GG (Grosses Gewächs) et d'un aigle noir sur le col des bouteilles. Cette appartenance résulte grandement de l'acquisition de parcelles exceptionnelles par les descendants de Balthazar Ress sur les VDP suivantes : Gutswein, Ortswein, Erste Lage, Grosse Lage ou encore Gutswein.Stefan et son fils Christian Ress ont engagé un travail de plus en plus écologique jusqu'à obtenir la certification au printemps 2016. Cette transition permet aussi aux cépages, en particulier le Riesling, de refléter les caractéristiques du terroir. Chaque type de sol, qu'il s'agisse d'ardoise, de loess, de limon ou de quartzite a une influence décisive sur la personnalité du vin résultant. Dans les vignes, tout passe par la main de l'homme, de la taille rigoureuse l'hiver à l'effeuillage et aux vendanges en vert l'été, réduisant les rendements et garantissant un raisin mûr.Au chai, le temps est de rigueur puisque chaque vin reçoit le temps dont il a besoin afin de se construire que ce soit en petits fûts de chêne ou dans de grandes cuves en acier inoxydable. Une fois que le vin a fini son processus biologique, il est filtré afin de ne montrer aucun dépôt, avant d'être mis en bouteille. Offrant toute la diversité du riesling et du spätburgunder (pinot noir), l'ensemble de la gamme présente des vins secs à doux, allant des vins fins aux vins complexes et singuliers, reflétant leur lieu d'origine.