Blauer Zweigelt, Tregande Reserve – Domaine Leth – Wagram, Autriche –

Weingut Leth

La région de Wagram est un vignoble qui s'étend le long de la rive septentrionale du Danube, de Krems jusqu'à l'Est de Vienne et constitue le terroir privilégié où poussent les vignes du domaine Leth.

Cette région peut se targuer d'une tradition séculaire de la viticulture, les Romains profitaient déjà du climat favorable pour la culture de la vigne. Le Grüner Veltliner s'y développe particulièrement bien sur les **terrasses de Loes**, sol typique autrichien, en pentes douces et presque toutes orientées Sud.

L'entreprise familiale se situe près de Fels am Wagram et a été fondée en 1961 après le mariage de Franz et Barbara Leth. Le domaine comptait initialement 0,5 hectare et pendant les dix premières années nos vignerons furent contraints de louer des terres avant de progressivement en acquérir. A la fin des années 80, le domaine comptait à peu près déjà 25 hectares et c'est à ce moment que les deux fils Leth rejoignent leurs parents dans cette aventure. L'exploitation applique des techniques vinicoles biologiques depuis maintenant plusieurs dizaines d'années. Pour ce faire, les producteurs utilisent un **minimum de produits chimiques pour la protection des cultures et ne se servent pas de pesticides**. Le vignoble s'étend aujourd'hui sur 38 hectares et est composé de 70% de cépages blancs, 70% de leurs vins sont exportés dans plus de vins pays à travers le monde.

Franz Leth, au fur et à mesure des années, a rassemblé tous les anciens cépages autrichiens dont certains en voie de disparition aujourd'hui sur un seul hectare du vignoble, au niveau du site Floss, où sont regroupés plus ou moins 15 pieds de vignes de chaque variété. Sur cette parcelle qui constitue une collection des plus impressionnantes de 200 cépages différent est à l'origine de leur cuvée des plus surprenantes, le "Simply Wow".

Cépage : 100% Blauer Zweigelt (cépage régional)

Terroir : Coteaux ensoleillés à 320 m d'altitude. Sol graveleux et Loess (Loess = typique de la région, limoneux, caillouteux très fertile)

Viticulture : Agriculture raisonnée et durable, **pas d'utilisation d'intrants depuis 25 ans**, traitements de la vigne réduits au minimum

Vinification : Vendanges manuelles, tri manuel sélectif, seules les meilleures grappes sont utilisées pour la vinification. Macération durant 12 jours à 30° puis fermentation en barriques et élevage durant 18 mois. Pas de filtration avant la mise en bouteille

Dégustation : Robe foncée, vin avec de la matière aux tanins bien intégrés et affinés par le passage en barrique, belle persistance aromatique. Premier nez aux arômes de cerises noir bien mûres, de kirsch et de myrtilles. Second nez, de la prune fraîche, tabac et d’épices douces.

Accords : Viandes rouges, petits gibiers et plats avec sauce vigneronne