Grüner Veltliner, Klassik – 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% Grüner Veltliner

Sol : Loess (typique de la région, sol de limon et caillouteux très fertile)

Viticulture : culture durable et raisonnée, aucun pesticide ni entrant depuis 25 ans !

Vinification : Vendanges à la main, tri manuel et sélectif des grappes (seules les meilleurs grappes sont utilisées pour la vinification). Pressage pneumatique après macération pelliculaire de 4 heures, fermentation thermo-régulée et élevage en cuves pour préserver les arômes de fruit et la fraîcheur du vin.

Dégustation : Un parfait Grüner Veltliner frais, élégant et expressif, dégageant de beaux arômes de fruits blancs et jaunes, des notes subtiles de fruits secs et d’épices en fin de bouche