Le fameux “Gigama” Blauer Zweigelt grande réserve de Franz Leth, Wagram, Autriche



Cuvée spéciale produite uniquement lors des années exceptionnelles et plusieurs fois élue meilleur Zweigelt autrichien au prestigieux concours “SALON”

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 : Vieilles vignes de Blauer Zweigelt du domaine Leth

Terroir : Sur les villages de Fels et Wagram

Viticulture : En agriculture raisonnée, aucun herbicide depuis 25 ans et traitements de la vigne réduit au minimum nécessaire. Avec l’avantage du sol limoneux (loess), pas besoin d’irrigation ni de fertilisation du sol. Vendanges manuelles avec tri sélectif

Vinification : Le Gigama n’est produit que lors des années exceptionnelles avec des grappes sélectionnées, égrappage total, fermentation durant 12 à 14 jours puis macération avec les peaux à basse température durant 4 semaines, pas de pressurage, pas de filtration. Elevage en barriques de chêne français durant 24 mois (dont 50% de barriques neuves)

Alcool 13.8% Vol, sucre résiduel 1.0 g/l, acidité 5.1 g/l

Dégustation : Vin rouge élégant et complexe, doté d’une belle acidité et d’une matière concentrée, arômes intenses de cerises et myrtilles, avec une pointe de tabac et de chocolat. Une matière tannique bien présente mais fine et soyeuse en bouche, terminant sur une finale longue et épicée

Accords : Viandes rouges plus prononcées, petits gibiers, grillades de viandes, …

Potentiel de garde : devrait être vieilli encore 3 ans en bouteille pour une dégustation optimale mais peut être potentiellement gardé encore une dizaine d’année