Saint-Laurent – Domaine Leth – Niederösterreich, Austria – 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% Saint-Laurent (cépage comparable et lointain cousin du pinot noir)

Viticulture : Grâce au sol de Loess, ici pas d'irrigation nécessaire, les

herbes recouvrant le sol aide à maintenir un sol sain et permet une fertilisation naturelle. Vendange manuelle avec sélection et tri des grappes

Viticulture : Après éraflage des grappes, fermentation avec les peaux durant 10 à 14 jours sous une température moyenne de 28 degrés. Elevage en barriques de chêne durant 15 mois

Dégustation : Arômes intenses et gourmands de cerises, myrtilles bien mûres avec une pointe de torréfaction. Un vin rond, élégant, aux tanins doux et fondant, parfaitement équilibré

Potentiel de garde : 5-6 ans idéalement