



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Jurtschitsch Grüner Veltliner Terrassen

Appellation : Niederösterreich

Cépage : 100% Grüner Veltliner

Région : Niederösterreich -

Vinification : Les raisins bien mûrs ont été récoltés de manière sélective à la mi-October en plusieurs passes de main frotté, macérées pendant 4-5 heures et soigneusement pressées avec une pression très faible. Aux fins des parfums et des arômes des raisins pour obtenir le moût est fermenté dans la cuve en acier inoxydable réfrigéré à environ 18 ° C, puis stocké sur ses lies. Au début de Février, le vin est tiré en bouteille.

Dégustation : Jaune avec des reflets verts, la saveur de pomme frais avec des notes d'agrumes délicates sur le nez, épices poivrées

Accords : Ce vin s'accompagne avec le veau et le porc ainsi que des plats de poissons forts.

Producteur : Au cours de la dernière génération, le vigneron de Jurtschitsch à Langenlois / Kamptal est devenu l'un des plus importants établissements viticoles en Autriche. Après avoir été géré par les trois frères Edwin, Paul et Karl Jurtschitsch, le vigneron familial a été transmis à la jeune génération, à Alwin et Stefanie Jurtschitsch. Cette succession commerciale familiale a bien été préparée. Le couple a voyagé à travers le monde, rassemblant de l'expérience en Nouvelle-Zélande et en Australie. En tant que stagiaires dans les célèbres vignobles de France, ils ont connu l'école française du Vieux Monde du Vin. « C'était un moment merveilleux et nous avons beaucoup appris. Maintenant, nous pouvons mettre les idées et l'expérience que nous avons acquises dans la pratique à domicile dans le Kamptal », explique Alwin Jurtschitsch. Une première étape a été le passage à une culture organique des vignobles familiaux. Il a été suivi d'une réduction des sites viticoles afin qu'ils puissent se concentrer sur les appellations de première classe du Kamp Tal. Et tout cela s'est déroulé en douceur et avec beaucoup de sensibilité et de respect pour la tradition. La philosophie du vin a également subi une transformation: «Notre style de vin est devenu plus« polarisant », caractérisé par l'idée de terroirs sans compromis», explique Stefanie Jurtschitsch. Ils produisent des vins qui permettent aux vignobles et aux sols de parler par eux-mêmes, même au sujet du vigneron qui s'en occupe. « Oui, nous sommes des agriculteurs », affirme Alwin Jurtschitsch, « c'est notre travail, notre tradition et notre artisanat dans le meilleur sens du mot ». Dans la cave, tout cela devient une œuvre d'art. Les vins brillent dans une élégance polyvalente, offrant un plaisir de boire au plus haut niveau sans être baroque et lourd. Les vins Grüner Veltliner interprètent la spicule de la vallée du Kamp à son meilleur, tandis que les Rieslings impressionnent par leur minéralité cristalline. Le célèbre guide des vins de Gault Millau a récemment appelé le vignoble Jurtschitsch «le plus excitant à Langenlois à l'heure actuelle»!

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com