



Sehr geehrte Mitglieder des Club les Domaines,

ich freue mich sehr, Ihnen drei unserer Weine vorstellen zu dürfen.

Seit der Gründung des Weinguts 1849 pflegen wir eine lange Tradition um den Riesling, der auf 80 Prozent unserer Rebfläche wächst. Zudem bauen wir weitere klassische Rebsorten wie Sauvignon Blanc, Chardonnay, Weisser Burgunder und Pinot Noir an.

Intensive, aber respektvolle und naturnahe Arbeit in den Weinbergen ermöglicht es uns, hocharomatische Trauben zu ernten, die im Keller sensibel vinifiziert werden können, ohne dass in das innere Gefüge des Weines, etwa durch «Schönungen», eingegriffen werden muss. In unseren Dichtpflanzungen richtet sich der Aufbau des Weinbergs nicht mehr nach maschinengerechten und „effizienten“ Bewirtschaftungsweisen. Einzig und allein aus unserem Anspruch an Qualität und Tradition erwachsen die Grundprinzipien unseres Weinbaus. So erhalten unsere Weinberge wieder das Gesicht früherer Zeiten!

Trüb und ohne künstliche Kühlung vergären unsere Spitzenweine warm im Holz mit ihren natürlichen Hefen. Hier polymerisieren die wertvollen Phenole und verleihen unseren Weinen eine tief gestaffelte, komplexe Aromatik. Mit nur einer Bewegung wird der Wein anschliessend, oft auch ohne Filtration, auf die Flasche gefüllt. Das ist unser Weg, Weltklasselagen wie Kirchenstück oder Ungeheuer in Forst und den besonderen Stil unseres Hauses nachhaltig zum Ausdruck zu bringen. Respektvoller kann man Wein kaum von der Reblüte bis auf die Flasche begleiten!

Bei alledem machen wir nichts Neues, sondern lassen vergessen geglaubte Traditionen wieder aufleben. Entdecken Sie Weine, lebendig, fein und charaktervoll, wie sie früher einmal waren!

2016 Forster Ungeheuer Riesling VDP.Grosses Gewächs

Die Lage Ungeheuer in Forst ist eine der berühmtesten Weinlagen Deutschlands. Zur Eröffnung des Sueskanals 1869 wurde Riesling aus dieser Lage ausgeschenkt und von Otto von Bismarck stammt das Zitat: «Dieses Ungeheuer schmeckt mir ungeheuerlich!» Sandstein, Kalk und Basalt im Boden machen den Riesling, der hier wächst, druckvoll und salzig, aber auch fein und elegant. Unser Grosses Gewächs gärt in 500-Liter-Eichenfässern und bleibt danach fast ein Jahr auf der Hefe.

2014 Weisser Burgunder trocken VDP.Gutswein

In der Ebene um den Ort Ruppertsberg wächst unser Weisser Burgunder auf tiefgründigen Sandsteinböden. Wir lesen die Trauben zu einem Zeitpunkt, an dem sie aromatisch und physiologisch reif, aber nicht zu «zuckerreif» sind. So entsteht ein komplexer, aber nicht zu fetter oder gar alkoholischer Wein. Die Gärung findet mit natürlichen Hefen in 225-Liter- und 500-Liter-Fässern statt. Der Wein reift danach bis zu 1,5 Jahren auf der Hefe.

2013 Pinot Noir I

9500 Rebstöcke pro Hektar - eine Selektion burgundischer Pinot-Noir-Varietäten in den Lagen Ruppertsberger Reiterpfad Achtmorgen und Deidesheimer Herrgottsacker bilden das Herzstück unseres Pinot Noir I. Die Gärung findet spontan in Holz- und Betoncuves statt. Pigéage - das Untertauchen der Trauben in den gärenden Saft - findet ausschliesslich sanft per Hand statt. Danach reift der Wein für ca. 18 Monate in kleinen Holzfässern, bevor er unfiltriert abgefüllt wird.

Bei den drei Weinen handelt es sich um drei edle Rebsorten, die unsere Tradition, das Terroir von Forst, Deidesheim und Ruppertsberg und unseren Stil bestens zum Ausdruck bringen.

Mit freundlichen Grüssen

Stephan Attmann
Weingut von Winning
Deidesheim, Deutschland



Très chers membres du Club les Domaines,

Je suis ravi de pouvoir vous présenter trois de nos vins.

Depuis la création du domaine en 1849, nous entretenons une longue tradition autour du Riesling, qui couvre 80% de nos vignobles. Nous cultivons, en outre, d'autres cépages classiques, tels que le Sauvignon Blanc, le Chardonnay, le Pinot Blanc et le Pinot Noir.

En vigne, un travail intense mais respectueux et proche de la nature, nous permet de récolter un raisin très aromatique, vinifié avec délicatesse en cave, sans avoir à toucher à la substantifique moelle du vin, notamment par le biais de collages. Nous avons renoncé aux méthodes d'exploitation intensives et «efficaces» pour cultiver nos vignes à densité élevée. Nous nous reposons uniquement sur nos grands principes viticoles pour remplir nos critères de qualité et de tradition. C'est de cette manière que nos vignobles ont pu retrouver leur visage d'antan! Nos meilleurs vins subissent une fermentation spontanée à chaleur ambiante dans des fûts en bois sans filtration, ni refroidissement artificiel. Cette méthode permet de concentrer les précieux phénols et de conférer à nos vins une aromatique profonde et complexe. Le vin est ensuite mis en bouteille en une seule fois, sans filtration la plupart du temps. C'est notre façon à nous de laisser s'exprimer des terroirs d'envergure internationale, tels que Kirchenstück ou Ungeheuer à Forst, ainsi que le style particulier de notre maison au fil des ans. Difficile de respecter davantage le vin, de la floraison de la vigne à la mise en bouteille!

Nous n'inventons rien, nous nous contentons de faire revivre des traditions que l'on croyait perdues. Découvrez des vins vifs, raffinés et à fort caractère, comme ils étaient produits autrefois!

2016 Forster Ungeheuer Riesling VDP.Grosses Gewächs

La parcelle Ungeheuer à Forst est l'un des terroirs les plus célèbres d'Allemagne. C'est du Riesling de cette parcelle qui a été servi à l'ouverture du Canal de Suez en 1869 et qui a valu cette citation d'Otto von Bismarck: «Cet Ungeheuer a un goût monstrueux!». Le sable, le calcaire et le basalte contenus dans le sol confèrent au Riesling qui pousse ici, des notes salées expressives, ainsi qu'une finesse et une élégance remarquables. Notre grand cru fermente dans des fûts de chêne de 500 litres, avant de passer près d'un an sur lies.

2014 Weisser Burgunder trocken VDP.Gutswein

Dans la plaine entourant le Ruppertsberg, notre Pinot Blanc plonge ses racines dans un profond sol sablonneux. Nous vendangeons le raisin lorsqu'il arrive à parfaite maturité aromatique et physiologique, mais avant qu'il ne commence à produire du sucre. C'est ainsi que naît un vin complexe, mais pas trop gras ou trop alcoolisé. Il subit une fermentation spontanée dans des fûts de 225 et de 500 litres. Le vin patiente ensuite jusqu'à un an et demi sur lies.

2013 Pinot Noir I

9500 pieds de vignes par hectare et une sélection de variétés bourguignonnes de Pinot Noir, cultivées sur les parcelles Ruppertsberger Reiterpfad Achtmorgen et Deidesheimer Herrgottsacker, constitue les pièces maîtresses de notre Pinot Noir I. Il subit une fermentation spontanée dans des fûts en bois et des cuves en béton. Le pigeage - l'immersion du chapeau de marc dans le moût - est réalisé exclusivement à la main. Le vin est élevé ensuite environ 18 mois dans de petits fûts en bois, avant d'être mis en bouteille sans filtration.

Ces trois vins sont issus de trois cépages nobles, qui reflètent à merveille notre tradition, les terroirs de Forst, de Deidesheim et de Ruppertsberg, ainsi que notre style.

Nous vous prions d'agréer nos sincères salutations.

Stephan Attmann
Weingut von Winning
Deidesheim / Allemagne