

# PFALZ!

## Les vins du Pfalz

*Les saveurs et les vignobles du Pfalz*



SAVEURS

CARTE



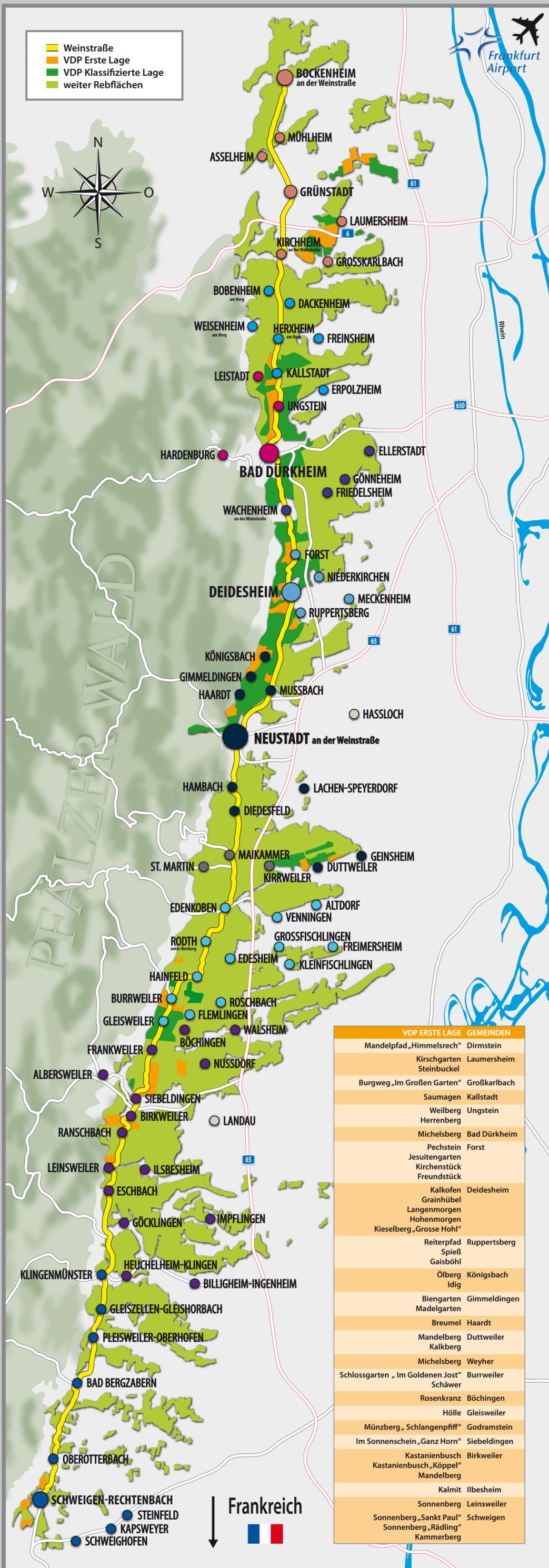
Zum Wohl. Die Pfalz.



[www.neustadt.eu](http://www.neustadt.eu)

### Die Deutsche Weinstraße

DA BOCKENHEIM A SCHWEIGEN



# Pour mieux connaître les vins du Pfalz

## Classification des vins allemands

La qualité des vins allemands est basée sur une loi de 1971, modifiée en 1994, qui détermine leur classification en fonction du poids du moût (degré Oechsle), en fonction du rajout de sucre et en fonction de la provenance régionale.

### TAFELWEIN - Vin de table

### LANDWEIN - Vin de pays de provenance régionale

### QUALITÄTSWEIN BESTIMMTER ANBAUGEBIETE (QBA) - Vin de qualité

Produit dans l'une des 13 régions viticoles, il répond à des critères de qualité bien précises.

### PRÄDIKATSW EIN O QUALITÄTSWEIN MIT PRÄDIKAT (QMP) - Vin de qualité supérieure avec prédicat

Devant satisfaire les qualités les plus élevées et produit avec les raisins cultivés sur des zones déterminées des 13 régions autorisées à produire des vins Qba. Ils sont classifiés comme suit :

#### KABINETT :

Le premier et plus léger des vins avec dénomination. Il doit répondre à tous les critères d'un vin QbA (vin de qualité par terroir) et respecter la typicité de sa catégorie par rapport au raisin et au terroir. Le raisin doit contenir au moins 70/80° Oechsle en fonction des parcelles et du cépage. Ces vins sont secs, parfois avec un résidu de sucre.

#### SPÄTLESE (VENDANGE TARDIVE) :

Les vendanges pour ces vins sont effectuées à un moment plus avancé dans l'année que celles des QbA et Kabinett. Le moment des vendanges doit garantir la récolte de raisins complètement mûrs, garantissant des degrés Oechsle plus élevés : 80/90. Ce sont des vins mûres et élégants, parfois secs, parfois avec un résidu important de sucre.

#### AUSLESE (GRAIN SÉLECTIONNÉ) :

Les raisins très mûrs, parfois atteints de pourriture noble doivent être récoltés à la main pour éliminer les grains abîmés. Les baies peuvent être atteintes de pourriture noble. Ces vins sont parfois secs, parfois avec un résidu de sucre, et des degrés Oechsle de 90/110°.

#### BEERENAU SLESE (SÉLECTION DE GRAIN NOBLE) :

Les vendanges se font à la main, entre fin octobre et début novembre. Seuls les grains sains, atteints par la pourriture noble ou au moins sur-mûris sont sélectionnés. Le vin doit contenir un minimum de 5,5° d'alcool. Ce vin est forcément liquoreux, car les degrés Oechsle (125/150°) sont tellement élevés qu'il serait impossible de transformer tout le sucre naturel contenu dans le raisin en alcool.

#### TROCKENBEERENAU SLESE (TBA)

#### (SÉLECTION DE GRAINS NOBLES DESSÉCHÉS) :

Ces vins rares et coûteux, très concentrés et complexes, avec une grande capacité de vieillissement sont produits uniquement dans les grandes années. Les vendanges sont effectuées manuellement pour sélectionner grain par grain les raisins desséchés sur le pied de vigne et/ou atteints par la pourriture noble, le Botrytis. La densité minimale du moût est de 150/154° Oechsle. Le vin doit contenir un minimum de 5,5° d'alcool.

#### EISWEIN (VIN DE GLACE) :

Les vendanges ont lieu en novembre/décembre lorsque les températures descendent en-dessous de zéro pour garantir le gel des grains sur le cep. Cette exigence apporte une concentration naturelle du moût en sucre, les cristaux de glace étant retenus dans le pressoir. Ce vin doux (110/128° Oechsle et un minimum de 5,5° d'alcool) possède naturellement une forte teneur en sucres résiduels, équilibré par son acidité.



RIESLING

Le Riesling tient la première place des cépages cultivés dans le Pfalz. C'est un vin aristocratique, d'une élégance extraordinaire avec une grande capacité à vieillir, à la robe jaune vert. Son bouquet est complexe : pomme verte, pêche, abricot, fruits exotiques auxquels s'ajoutent, en vieillissant, arômes d'épices et de miel. Sa saveur est riche et ronde avec une belle acidité discrète, une richesse aromatique pour une teneur en alcool légère et une grande finesse. En somme : un grand vin !



SILVANER

Ce cépage ancien et très présent dans le jardin viticole du Pfalz, né du croisement entre un Traminer et un Österreichisch blanc, résiste très bien au gel et produit des vins à la couleur jaune paille et aux reflets verts, extraordinairement parfumés. Ses arômes sont floraux avec une acidité modérée ; ce vin se boit jeune.



GEWÜRZTRAMINER

Avec ses grains dont la couleur tend vers le rose, le Gewürztraminer trouve dans le Pfalz son terrain et le climat idéal pour sa maturation. C'est précisément la couleur rose de ses grains qui lui confère, même jeune, sa robe jaune intense, tendant vers le doré, presque ambré lorsqu'il vieillit. Des arômes fruités, fleuris (en note de tête la rose) et épicés forment le bouquet de ce vin, dont la structure et l'alcool sont soutenus par une acidité bien équilibrée.



MÜLLER-THURGAU/RIVANER

Un vin créé par Hermann Müller en 1882 en croisant du Riesling et du Silvaner. Une robe jaune paille aux reflets verts, au parfum fin, intense et fruité avec une légère note végétale. Sa saveur est fine, fraîche aux accents floraux avec une faible acidité et un léger goût de noix de muscade.



SCHEUREBE

Fruit d'un mariage entre Riesling et un cépage méconnu, le Scheurebe produit l'un des meilleurs raisins blancs du Pfalz : une robe jaune paille aux reflets dorés, des arômes amples et fruités avec des notes de pêche et d'agrumes, ce vin charnu est incomparable.



WEISSBURGUNDER / PINOT BLANC

Considéré comme une mutation génétique du Pinot noir, c'est un vin au parfum et à la saveur délicats, un vin sec avec une bonne structure et une acidité prononcée. Il s'adapte parfaitement à un vieillissement en fut ou en barrique de chêne qui lui donnera des reflets dorés et lui permettra d'exhaler ses meilleurs caractéristiques.



GRAUBURGUNDER / PINOT GRIS

Le Pinot Gris est un vin de caractère. Sa robe est jaune paille avec des reflets dorés. Il présente d'intenses parfums de fruits exotiques, de fleurs d'orange et son goût est bien structuré avec un bon équilibre en acidité.



KERNER

Croisement de deux cépages, Trollinger et Riesling, qui ont donné naissance à un vin brillant, séduisant et fin, aux arômes d'agrumes et d'herbes aromatiques. Savoureux, discret et délicat avec un léger goût de noix de muscade, d'une bonne structure et d'une fraîcheur agréable.



SAUVIGNON BLANC

Variété d'un raisin largement cultivé dans le Pfalz, d'une fraîcheur particulière et aux arômes de fraicheur à maquereaux, de groseilles, d'agrumes et avec une minéralité prononcée héritée de ses terrains. Lorsqu'il est vinifié dans des cuves en inox, il conserve son arôme franc.



SPÄTBURGUNDER / PINOT NOIR

Vin aristocratique à la robe rouge rubis, qui, lorsqu'il est cultivé sur des terrains adaptés et avec les meilleures conditions climatiques, offre un vin d'une rare beauté. L'arôme subtil mais bien présent, varie en fonction de son terroir d'origine. C'est un vin au caractère unique.



CABERNET SAUVIGNON

De plus en plus cultivé dans le Pfalz, ce vin, à la robe ébène intense avec des reflets violacés, est élégant et souple. Son parfum intense rappelle celui de petits fruits rouges, de chocolat et d'épices. Il conserve ses caractéristiques après de longues années de vieillissement.



DORNFELDER

Créé en 1955 en croisant les cépages Helfensteiner et Heroldrebe, le Dornfelder est un vin corsé à la couleur sombre, au nez très fruité et au corps bien structuré.