



DrLoosen.com



DR. LOOSEN

Allemagne 



Dr. Loosen

Beerenauslese 2018

HISTOIRE :

Dr. Loosen est un domaine familial emblématique de la Moselle allemande, dirigé depuis 1988 par Ernst Loosen, figure majeure du Riesling à l'échelle mondiale. Héritier de vignes centenaires en franc de pied, il a révélé le potentiel exceptionnel de ses **Grosse Lage**, équivalents de nos Grands Crus, grâce à une viticulture durable, des rendements faibles et une vinification précise. Ces coteaux abrupts, plantés en Riesling sur des sols d'ardoise, offrent des expressions uniques, alliant tension minérale, pureté aromatique et remarquable potentiel de garde.

Le style Dr. Loosen reflète une maîtrise du Riesling et des terroirs, des cuvées sèches **Trocken** et **GG (Grosses Gewächs)**, aux expressions fruitées comme **Kabinett** et **Spätlese**, jusqu'aux liquoreuses telles que **Auslese**, **BA** et **TBA**. Membre du **VDP**, le domaine incarne l'excellence allemande, alliant tradition, innovation et terroir, avec la capacité à produire des vins d'auteur, profonds et vibrants.

« Beerenauslese, littéralement "sélection de baies", provient de vendanges manuelles ultra-sélectives où seuls les grains atteints de botrytis noble, partiellement desséchés, sont isolés des raisins sains. Avec un minimum légal de 110° Oechsle, Dr. Loosen vise des niveaux supérieurs à 120° Oechsle (≈28° Brix) pour offrir une concentration et une intensité aromatique exceptionnelles.

APPELLATION :	Mosel
CÉPAGE :	Riesling
NIVEAU DE QUALITÉ :	Beerenauslese
ALTITUDE :	110 à 260m
DEGRÉ ALCOLIQUE :	7%
SUCRES RÉSIDUELS:	145 g/L
ACIDITÉ TOTALE:	9,5 g/L

VINIFICATION:

Pressurage en grappes entières.
Débourbage naturel.
Fermentation en cuves inox à température contrôlée, stoppée par refroidissement pour préserver le sucre.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 30 à 40 ans
Température de service : 8-10°C



NOTE PRESSE :

Robert Parker : 93/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Au nez, il dévoile des arômes d'abricot mûr, de miel et de marmelade d'orange, relevés par des touches de pêche blanche et de fleurs. En bouche, sa texture veloutée révèle une richesse en fruits tropicaux et agrumes confits, parfaitement équilibrée par une acidité vive qui prolonge une finale longue et fraîche.

ACCORDS :

Foie gras poêlé avec chutney de mangue
Bleu d'Auvergne ou Roquefort
tarte aux fruits exotiques (mangue, passion, ananas)

