



Dr. Loosen

Erdener Treppchen Auslese 2024

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 vins secs Trocken et GG (Grosses Gewächs), aux expressions fruitées comme Kabinett et Spätlese, jusqu'aux liquoreux tels que Auslese, BA et TBA. Membre du VDP, le domaine incarne l'excellence allemande, alliant tradition, innovation et terroir, avec la capacité de produire des vins d'auteur, profonds et vibrants.

Le vignoble Erdener Treppchen, qui existe depuis l'époque romaine, tire son nom d'un escalier de pierre construit il y a plusieurs siècles, qui permet d'accéder aux vignes escarpées et difficiles d'accès.



APPELLATION: Mosel CÉPAGE : Riesling

NIVEAU DE QUALITÉ : Auslese - Grosse Lage

TERROIR: Ardoise rouge et sables volcanique

ALTITUDE: 110 à 260m INCLINAISON: 50 à 80% DEGRÉ ALCOOLIQUE : 7.5 %

EXPOSITION: Sud-Ouest

ELEVAGE:

Au moins 50% de raisins atteints par la pourriture noble (botrytis)

Vin élevé en foudre de chêne, sur lies, sans bâtonnage

CONSERVATION ET SERVICE:

Capacité de garde : +15 ans Température de service : 8-10°C





NOTE PRESSE:

James Suckling: 95/100

NOTE DE DÉGUSTATION:

Sa robe est jaune doré. Le nez est complexe et envoûtant, mêlant des arômes d'abricot, manque confit, zeste d'orange, miel, et une touche de botrytis noble qui apporte profondeur et élégance. En bouche, l'attaque est douce et veloutée, portée par une acidité vive qui équilibre parfaitement la sucrosité. La texture est ample, avec une finale longue, fraîche et minérale.

ACCORDS:

Curry thaï aux fruits de mer, langoustine en sauce, canard à l'orange, tarte aux abricots, pavlova aux fruits tropicaux

Vins du Monde - Tél : 05 57 34 55 91 - info@vinsdumonde.com - www.vinsdumonde.com