

# W-V-Erbach – Erbacher Honigberg Riesling Auslese 2015 Vin blanc moelleux issu de vendanges tardives (Rheingau) (0,375L)

vin blanc moelleux 



Le Rheingau couvre actuellement 3150 Ha de vignobles.

Le Rheingau est historiquement le royaume du Riesling (79% des surfaces plantées).

Le village vigneron d'**Erbach** est situé au cœur du **Rheingau**, là où sont produits quelques uns des plus fameux **Riesling historiques allemands**.

Mes débuts dans le vin sont très liés à Erbach et au Rheingau. En octobre et novembre 1972, j'ai passé quelques semaines dans le domaine du **baron Eberhard Ritter und Edler Von Ötinger**. Je me suis initié alors à ces grands vins qui portent le cépage Riesling à un niveau de qualité incomparable. Je garde un souvenir ému de celui qui a été mon initiateur aux grands Riesling allemands. J'ai participé pour la première fois à toutes les activités liées à la vendange et à la vinification du vin. Il m'a également permis de participer au mois de novembre 1972 à la grande vente aux enchères des vins du domaine d'état **Eberbach Kloster** (Versteigerung des Weinguts Kloster Eberbach). Pour un jeune homme de 23 ans, cette extraordinaire dégustation d'une centaine de grands crus sur un demi-siècle, est demeurée inoubliable. Eberhard nous a quitté en 1995 à l'âge de 79 ans.

Je connais la cave **W-V-Erbach** depuis le début des années 80 et j'ai pu suivre avec émerveillement la progression qualitative des vins au cours de ces trente dernières années.

Les surfaces cultivées sont de **32 Ha** sur les communes de **Erbach** et de **Kiedrich**.

Les principaux crus représentés sont les suivants :

- Erbacher Michelmark
- Erbacher Steinmorgen
- Erbacher Honigberg
- Rauenthaler Steinmächer
- Kiedricher Klosterberg
- Kiedricher Sandgrub.

Il s'agit à **92% de Riesling**, auxquels s'ajoutent 5% de Pinot Noir (Spätburgunder), un peu de Pinot Gris, de Pinot Blanc et de Saint Laurent.

*Belle vendange tardive en provenance de l'excellent cru Honigberg. La robe jaune citron est très brillante. Du volume en bouche avec un délicat fruité laissant percer la minéralité. Longue finale sur les agrumes frais. Évolution prévisible favorable sur une bonne dizaine d'années.*

Éléments analytiques :

Alcool : 9,5 %

Sucres résiduels : 77,3 g/l

Acidité totale : 8,8 g/l