

Domaine Umathum

Comme Hans Nittnaus, Josef Umathum a su traverser le lac de Neusiedl, il y a 15 ans, pour acheter des vignobles sur le Hackenberg, au pied de la Leithaberg. 21 000 heures de travail y ont été nécessaires pour reconstituer une partie des terrasses ancestrales du Kirschgarten, après avoir convaincu l'administration autrichienne de l'environnement de leur existence passée grâce à des clichés pris par l'US Air Force pendant la Seconde Guerre mondiale. L'autre monument de cet architecte du vin est le chai aux allures de cathédrale, construit sur la rive d'en face, à Frauenkirchen. Dans ses vins, l'esprit et la chair s'expriment avec élégance.



Josef Umathum



Burgenland 2011

Nez juteux, frais, légèrement réduit : cerise fraîche et noyau, nuancés de paprika et de camphre. Bouche souple, tonique, au fruité compoté, fumé, aux tannins diaphanes et à la minéralité fine. Une finale plus ferme avec la trace de petits sucres résiduels gourmands. Excellent "rapport qualité/prix" !

Kirschgarten 2011

Nez d'une grande noblesse : myrtille/cerise confite, évoluant vers la ronce, la giroflée et le menthol à l'aération. Bouche à la magnifique texture séveuse, aux tannins parfaitement mûrs et frais et à la minéralité de grande distinction. Longue finale kirschée et à l'amertume zestée. Ce grand terroir du

Burgenland s'exprime déjà avec classe malgré les jeunes vignes. Peut-être le plus "bourguignon" par nature.

Kirschgarten 2009

Nez complexe, compotée de fruits frais, cerise/framboise, évoluant sur la fumée et le kirsché/réglissé. Bouche souple, très nourrie de fruit, à la minéralité saline et tendue, ainsi qu'un très beau

réglissé/fumé. Fin de bouche longue, tonique et très sapide. Vinification parfaite et une magistrale démonstration dans ce terroir de la complémentarité des calcaires coquilliers (tension saline) et des schistes des terrasses (réglissé/fumé).

Région : Neusiedlersee.
Village : Frauenkirchen (vignes également sur la Leithaberg).
Surface de blauffränkisch : 15 ha. Principal cru : Kirschgarten (Leithaberg). Âge des vignes : 12 ans sur le Kirschgarten. Pratiques culturales : biodynamie. Levures indigènes. Égrappage. Fermentation dans des cuves bois. SO₂ libre : 30 mg/l. Élevage en foudres puis barriques (3 ans pour le Kirschgarten).