



Taubenschuss - Ried Steigelberg



Domaine	Taubenschuss
Pays et région d'origine	Autriche - Weinviertel
Dénomination	Ried Steigelberg



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Ried Steigelberg
Millésime	2023
Cépages	Riesling
Élevage	Élevage en cuves inox
Prix	15,60 € 14,80 € pour les recommandés



Histoire du Domaine

Le domaine viticole Taubenschuss est un nom très connu dans le paysage viticole du Weinviertel et est aujourd'hui dirigé avec succès par Markus et Thomas Taubenschuss, la cinquième génération.

Le credo primordial est une viticulture naturelle et holistique, où les pesticides chimiques de synthèse et les engrais commerciaux sont évités. Au lieu de cela, ils comptent sur leur propre production de compost pour la fertilisation organique et le pâturage durable des vignes avec des moutons. Le domaine est certifié biologique à partir du millésime 2023. Et c'est la première fois depuis ces longues années que Mywinebox vous a trouvé un domaine Autrichien. Il était temps!

Caractéristiques du vin

La robe est d'un beau jaune doré moyen. Le nez révèle des notes d'abricot mûr et de pêche. En bouche, le vin est gourmand et juteux, riche, fin et avec une belle structure. Un beau Riesling de gastronomie.

Consommation et garde

A carafes 30 minutes avant de le déguster. Buvez-le avant 2029.

Température de consommation idéale: 9-11° C

Accord Mets vin:

Ce Riesling bio, riche et juteux, se marie à la perfection avec un ceviche de poisson blanc aux agrumes, soulignant sa fraîcheur et ses notes fruitées. Pour un accord plus chaleureux, accompagnez-le d'un curry thaï doux à base de légumes ou de crevettes, qui mettra en valeur sa structure et sa gourmandise. Et à l'apéro (de luxe), il sera parfait.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Déclin des surfaces viticoles en France

Vous vous en rendez compte vous même, nous consommons moins de boissons alcoolisées (et particulièrement de vins) depuis de nombreuses. Ceci a un impact direct sur la production de vins. Conséquence de cela, l'arrachage des vignes en France est devenu une réalité alarmante, en particulier dans le Bordelais, où **15 000 hectares** sont menacés d'ici 2025. Ce phénomène s'explique principalement par une **crise de surproduction** : l'offre dépasse largement la demande, notamment pour les vins d'entrée de gamme. La consommation de vin a chuté de **30% en 30 ans** en France, tandis que les exportations stagnent. Parallèlement, les prix s'effondrent : un hectare de vigne en Bordeaux générique, autrefois valorisé à **50 000 euros**, peine aujourd'hui à dépasser **10 000 euros**.

Les difficultés économiques sont aggravées par le changement climatique. Les viticulteurs font face à des épisodes de **gel, sécheresse ou maladies** comme le mildiou, qui impactent les rendements. De plus, les investissements nécessaires pour une viticulture plus durable, souvent coûteux, fragilisent les petites exploitations familiales.

Sur le plan social, l'arrachage menace l'emploi et l'identité des territoires viticoles. À Bordeaux, où **60% des exploitations** sont en difficulté, la disparition des vignes entraîne des fermetures d'entreprises locales et un recul du tourisme. Enfin, les conséquences environnementales ne sont pas négligeables. Si certaines parcelles arrachées restent à l'abandon, d'autres sont reconverties en cultures intensives, moins adaptées aux enjeux écologiques.

Pour contrer cette crise, des mesures comme l'arrachage subventionné (**6 000 €/hectare**), la diversification des productions et la montée en gamme s'imposent. Cependant, la filière reste confrontée à un défi majeur : concilier équilibre économique, transition durable et préservation d'un patrimoine culturel essentiel.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be