C'est au cœur du Rheingau, plus précisément à Eltville-Erbach, que se trouve le domaine viticole CRASS. La famille s'occupe de la viticulture depuis de nombreuses générations. Depuis 2014, Matthias Craß a repris les rênes. Et a aussitôt apporté quelques changements : l'exploitation a déménagé dans un domaine plus grand situé dans le voisinage. C'est ici et dans la nouvelle vinothèque que l'on se rencontre, et pas seulement pour déguster des vins : depuis mi-2016, le domaine exploite un restaurant dans les murs historiques et le beau jardin de la propriété.

Le domaine viticole exploite un vignoble d'environ 7 ½ hectares. La majeure partie est plantée de riesling et de pinot noir, typiques de la région. Mais on y cultive également du pinot gris et du muscat jaune, une spécialité du domaine. Matthias Craß aime travailler avec différents cépages, ce qui permet au domaine CRASS de proposer une large gamme de produits. Depuis quelque temps, le Sauvignon Blanc et le Merlot en font également partie, et comme le jeune viticulteur soigne et cultive tous les raisins individuellement, les vins de cet assortiment aux multiples facettes sont précis et pleins de caractère.

Un jeune vigneron dynamique et passionné

Comme ses parents, Matthias Craß est très attaché au Rheingau. Et en plus, il s'engage pour un travail de qualité absolue - il le doit déjà à sa formation ! Il a commencé par un apprentissage et une période de compagnonnage dans le célèbre château Vollrads, puis a suivi une formation de trois ans en tant que technicien viticole. Fort de ces connaissances, il a travaillé comme maître de chai au Rauenthaler Winzerverein, au Wein- und Sektgut Barth et au Schloss Reinhardtshausen, et a acquis une expérience importante au cours de ces années.

Aujourd'hui, Matthias Craß est bien décidé à faire entrer le domaine familial dans l'élite des vins du Rheingau. Si l'on en juge par les distinctions et les éloges qu'il reçoit dans les livres spécialisés, il a déjà réussi le premier pas.

Domaine viticole familial avec une longue tradition viticole

L'histoire du domaine viticole CRASS a commencé il y a près de 400 ans : À l'époque, Hans Martin Crass est arrivé dans le Rheingau et s'est installé comme viticulteur et restaurateur à Erbach. Depuis, la famille se consacre à la viticulture. Et influence l'histoire du Rheingau : Jakob Ignaz Crass, né en 1824, était maire d'Erbach et a fait connaître les vins du Rheingau bien au-delà des frontières en tant que commissaire aux vins. En 1873, Karl Crass a acheté un château à Eltville pour 100.000 florins afin de l'utiliser à des fins gastronomiques ; il porte encore aujourd'hui le nom de "Burg Crass".

Pendant de nombreuses générations, la tradition viticole du domaine CRASS a été établie et l'expérience transmise, notamment par Wolfgang Craß à son fils Matthias. Depuis la reprise, le domaine viticole a son siège dans une ferme d'Erbach datant de 1637, un bâtiment qui, avec sa **structure historique, convient** très bien au domaine viticole.

Méthode de travail

En viticulture aussi, moins c'est plus

Au domaine CRASS, on accorde une grande importance à l'entretien des vignes. Notamment lors des vendanges : La plus grande partie est récoltée à la main, par des collaborateurs formés qui procèdent de manière sélective et trient directement les mauvais raisins. Ceux-ci n'atterrissent même pas dans les cuves et donc sur le pressoir. Seule la récolte irréprochable y arrive, sous forme de grappe complète.

Dans la cave, il s'agit ensuite de conserver la qualité de la vendange aussi complète que possible. Matthias Craß mise ici sur le moins d'action possible, et si c'est le cas, au bon moment. Il se contente de soutenir ses vins dans leur processus de maturation et de les déplacer le moins possible. Il en résulte des vins qui reflètent la région et les terroirs sur lesquels ils ont été cultivés.

Nos récompenses actuelles

Eichelmann 2022 - 2½ étoiles : "Avec cette nouvelle collection, Matthias Craß consolide les progrès des années précédentes. Le "simple" Erbacher Riesling est déjà croquant, filigrane et typique de la région et du millésime. Steinmorgen et Hohenrain sont pour nous au même niveau avec des styles différents. Steinmorgen est plus frais, presque un peu tropical au nez, puis tendu en bouche et marqué par le jus d'agrumes. Hohenrain est plus large, avec des notes de pomme grillée, mais encore de la légèreté. Le Siegelsberg Große Gewächs de l'année 2019 a une structure nettement différente de celle des 20201, il a une structure acide accrocheuse, il est fruité jaune et puissant - un vin qui trouve son milieu harmonieux dans une opulence baroque. Le sauvignon blanc et le pinot gris sont également très réussis. Le premier est délicieusement parfumé et présente des fruits tropicaux bien définis. Quant aux pinots gris, nous apprécions le caractère crémeux du Michelmark, souligné par le bois neuf. Les deux pinots noirs partagent leur structure fraîche et juteuse. Le Siegelsberg est en outre marqué par un arôme de bois fumé. Le Riesling Auslese semble réducteur au début, mais s'ouvre et est riche, presque tropical et long en bouche". Plus d'infos (téléchargement pdf)

Vinum 2021 - 2½ étoiles "La collection actuelle - marquée par un fruit plein, une bonne jutosité et une bonne fraîcheur ainsi que par une utilisation parfois reconnaissable du bois - nous procure à nouveau un grand plaisir. Comme toujours, le Sauvignon Blanc exotique et fruité fait plaisir à boire. Les rieslings 2019 du vignoble Siegelsberg ont bien profité de l'année de maturité supplémentaire. Les vieux ceps demi-secs sont puissants au nez avec une note boisée marquée. Cette impression se poursuit en bouche avec des arômes de nougat. Le Große Gewächs est aristocratique et élégant, marqué par un fin fruité de riesling et une impression attractive de pêche à chair blanche. Ces notes, associées en plus au sucre candi blanc, sont également présentes dans la sélection Michelmark. La sélection de baies du même vignoble est noble et possède un grand potentiel de vieillissement. Visqueuse, exotique (maracuja), agréablement fraîche et vivifiante pour sa douceur, cette rareté s'écoule avec plaisir le long du palais et se termine longuement. Le Spätburgunder Große Gewächs de l'année 2018, issu de l'Erbacher Siegelsberg, présente des arômes intenses de cassis et plaît avec ses fruits rouges et ses notes d'amande au palais. Puissant, clair et fruité, il plaira à un large public et vieillira bien pendant de nombreuses années... Plus d'infos (téléchargement pdf)

Gault Millau 2020 - 2 grappes rouges : "... nous aimerions terminer par une catégorie qui, en tant que "recherche du bon litre", est devenue pour nous une affaire de cœur et de riesling, car celui de Crass procure du plaisir dès la première gorgée - et cela reste ainsi jusqu'à ce que la bouteille soit vide". Plus d'infos (téléchargement pdf)

Vinum 03/2017 "Crass n'est pas seulement le nom du vigneron rhénan dont le siège vinologique se trouve à Eltlville-Erbach. Le départ en flèche que le trentenaire a pris depuis la reprise du domaine en 2014 attire également l'attention. Ce technicien viticole de formation a déjà décroché une grappe dans le dernier "Gault & Millau" pour ses premiers crus du Siegelsberg. Son Riesling Alte Reben 2014 jaune miel a également convaincu VINUM par son parfum d'herbes aromatiques et son acidité piquante et mûre. Matthias Craß a acquis son expérience de maître de chai au château Reinhardtshausen et chez le spécialiste des vins mousseux Barth. Sur ses sept hectares, il met son savoir-faire au service des cépages principaux que sont le riesling et le pinot noir, mais aussi du pinot gris, du pinot noir précoce et du sauvignon blanc. Il montre son talent pour les rouges avec un bouquet fumé dans le pinot noir et dans un merlot soyeux avec une fine veine acide. Le merlot dans le style du Rheingau : krass".

16 médailles d'or lors du concours régional des vins de Hesse de cette année pour le domaine CRASS.
À la sortie nord d'Erbach en direction de Kiedrich se trouve le Michelmark, dont le nom vient de l'ancien haut allemand "michil" ou du moyen haut allemand "michel" signifiant "grand terrain". La deuxième syllabe "Mark" a été utilisée dans le langage courant des siècles passés comme synonyme de montagne. Dans le Michelmark, les vignes se trouvent sur un dôme qui s'incline doucement vers le sud-ouest. Dans le sol, on trouve du loess profond, parfois graveleux, et dans certaines zones, des sols marneux tertiaires bien imprégnés d'humus. De plus, des bulles de calcaire entre les terroirs assurent des vins d'une minéralité moyenne à élevée.

-------------------------------

Cher Léon

Le sucre maximum pour un vin trocken est de 10g/l, mais les deux vins ont 1,5g/l.

Le mot trocken doit figurer sur l'étiquette.

Erbacher signifie les deux je pense, cela signifie la même chose que l'appellation et que le village.

Erbacher Michelmark est un vignoble unique, qui a la même signification que le premier cru.

Et Erbacher Siegelsberg RGG, que vous n'avez pas eu, est un grand cru par exemple.

Dans un moment la loi allemande sur le vin, sera comme la loi française.

La description suivra bientôt.