

ENGLISH BELOW

Bonjour!

Voici un arrivage que j'attendais avec impatience : Leo & Kathrin Sommer, Burgenland, Autriche.

Sept cuvées déjà disponibles :

'Kalkschicht' Chardonnay 2024	25,60 \$
caisse de 12 × 750 ml	
'Schiefer' Grüner Veltliner 2025	25,60 \$
caisse de 12 × 750 ml	
'Little Sister' Grüner Veltliner 2025	33,83 \$
caisse de 12 × 750 ml	
'Handwerk' Welschriesling 2023	45,74 \$
caisse de 6 × 750 ml	
'Himmelreich' Grüner Veltliner, Leithaberg DAC, 2024	53,46 \$
caisse de 6 × 750 ml	
'Handwerk' Riesling 2022	54,31 \$
caisse de 6 × 750 ml	
'Salz und Rauch' Grüner Veltliner 2024	62,57 \$
caisse de 6 × 750 ml	



Leo et Kathrin Sommer

J'ai rencontré Leo et Kathrin à Vienne en avril dernier. Leur générosité et leur intégrité m'ont marqué. Leo est un excellent communicateur : son érudition et la précision de ses explications témoignent d'une attention peu commune à son travail.



À Donnerskirchen, ils ont officiellement repris la direction du domaine familial en 2023, après plusieurs années durant lesquelles Leo en avait déjà fait évoluer les vins. Le vignoble est cultivé en bio, avec une place centrale accordée au grüner veltliner.

En cave, Leo utilise notamment les grands fûts d'acacia de son grand-père, de 800 à 1 800 litres, en service depuis les années 1950 et 1960. Les élevages prolongés sur lies occupent une place importante dans son approche des blancs. À la dégustation, j'ai surtout retenu la texture des grüner, la salinité des vins et un welschriesling qui fait revoir le potentiel du cépage.

Le domaine reçoit des éloges autant dans le milieu du vin naturel que dans la presse spécialisée plus établie. Ses vins figurent aussi sur de belles cartes viennoises : j'ai eu le plaisir d'en boire chez Glacis Beisl et chez Heunisch & Erben.

Le Leithaberg : schistes, calcaires et coteaux boisés



Sur la rive ouest du lac de Neusiedl, dans le nord du Burgenland, les vignes occupent les versants du massif de la Leitha. La chaleur du climat pannonien et l'effet de réserve thermique du lac sont tempérés par les courants d'air frais des hauteurs boisées. L'exposition et la proximité de la forêt contribuent ainsi à différencier les parcelles.

Le sous-sol associe schistes et gneiss anciens au Leithakalk, un calcaire marin riche en fossiles. Cette diversité se retrouve dans la sélection : calcaire coquillier pour le chardonnay Kalkschicht, coteaux schisteux pour plusieurs grüner, dont Himmelreich et Salz und Rauch.

'Kalkschicht' Chardonnay 2024

25,60 \$; caisse de 12 × 750 ml.

Issu de calcaire coquillier et élevé en cuve inox et en grands fûts, ce chardonnay associe pomme jaune, agrumes et nuances herbacées. La bouche possède de la matière, avec une acidité nette et une finale saline. Avec Schiefer, il constitue le duo de la sélection pensé pour être accessible jeune et servi au verre.

'Schiefer' Grüner Veltliner 2025

25,60 \$; caisse de 12 × 750 ml.

Ce grüner des coteaux schisteux présente un fruit jaune mûr, relevé de poivre et d'herbes. La texture légèrement crémeuse précède une finale sèche et discrètement saline. Son expression ouverte dès la jeunesse et son caractère épicé en font une proposition au verre complémentaire au chardonnay.

'Little Sister' Grüner Veltliner 2025

33,83 \$; caisse de 12 × 750 ml.

Issue de vignes plus jeunes, sur une parcelle voisine de celle de Salz und Rauch, Little Sister partage son approche plus libre du grüner. Le profil est juteux et minéral, porté par les agrumes et une finale de poivre blanc. Une expression directe du cépage, avec la texture qui m'a particulièrement plu chez Sommer.



‘Handwerk’ Welschriesling 2023

45,74 \$; caisse de 6 × 750 ml.

Issu de vieilles vignes des parcelles Bergweingarten et Halser, sur schistes et calcaires. Le 2023 est élevé pendant 16 mois en fûts de chêne de 500 litres. Le travail sur lies et la légère trame phénolique donnent de la consistance à ce welschriesling, dont la structure dépasse le registre des blancs légers auxquels on associe souvent le cépage.

‘Himmelreich’ Grüner Veltliner, Leithaberg DAC, 2024

53,46 \$; caisse de 6 × 750 ml.

Cuvée parcellaire issue de Himmelreich, un coteau escarpé exposé au sud-est, sur micaschistes et bordé de forêt. Remise en culture en 2009, cette parcelle compte parmi les sites de référence du domaine; ses vins sont régulièrement salués par la critique. Le 2024 présente une matière dense, une acidité soutenue et des accents de pierre à fusil et de poivre noir.

‘Handwerk’ Riesling 2022

54,31 \$; caisse de 6 × 750 ml.

Riesling de coteaux exposés au sud-est, sur schistes mêlés de gneiss et de quartz. Une macération pelliculaire précède l'élevage en bois, notamment en acacia, et en béton. Le nez associe zeste de lime, fruits blancs à noyau et nuances florales. De corps moyen, la bouche présente une texture serrée, une acidité fine et une finale savoureuse, légèrement saline.

‘Salz und Rauch’ Grüner Veltliner 2024

62,57 \$; caisse de 6 × 750 ml.

Salz und Rauch, ‘Sel et fumée’, est le pendant de vieilles vignes de Little Sister, issue d’une parcelle voisine. Les ceps, plantés en 1969 sur les schistes du Bergweingarten, donnent cette interprétation plus libre du grüner, mise en bouteille sans collage ni filtration. Le 2024 associe poire, pomme et touche poivrée à une trame ferme et saline.

[Consulter la liste complète des vins](#)

Merci de préciser la date de livraison souhaitée, c’est très apprécié. Les réservations sont maintenues pour une période de 60 jours.

English version

Hello!

Here's an arrival I've been eagerly awaiting: Leo & Kathrin Sommer, Burgenland, Austria.
Seven cuvées already available:

'Kalkschicht' Chardonnay 2024 case of 12 × 750 ml	\$25.60
'Schiefer' Grüner Veltliner 2025 case of 12 × 750 ml	\$25.60
'Little Sister' Grüner Veltliner 2025 case of 12 × 750 ml	\$33.83
'Handwerk' Welschriesling 2023 case of 6 × 750 ml	\$45.74
'Himmelreich' Grüner Veltliner, Leithaberg DAC, 2024 case of 6 × 750 ml	\$53.46
'Handwerk' Riesling 2022 case of 6 × 750 ml	\$54.31
'Salz und Rauch' Grüner Veltliner 2024 case of 6 × 750 ml	\$62.57

Leo and Kathrin Sommer

I met Leo and Kathrin in Vienna last April. Their generosity and integrity made a strong impression on me. Leo is an excellent communicator: his erudition and the precision of his explanations reflect an uncommon attention to his work.

In Donnerskirchen, they officially took over the family estate in 2023, after several years during which Leo had already been evolving the wines. The vineyard is farmed organically, with Grüner Veltliner at its heart.

In the cellar, Leo uses his grandfather's large acacia casks, from 800 to 1,800 litres, in service since the 1950s and 1960s. Extended lees ageing plays an important role in his approach to whites. At the tasting, what stayed with me most was the texture of the Grüns, the salinity of the wines, and a Welschriesling that revises what you think the grape is capable of.

The estate earns praise both in the natural wine scene and in the more established specialist press. Its wines also appear on fine Viennese wine lists: I had the pleasure of drinking them at Glacis Beisl and at Heunisch & Erben.

The Leithaberg: schist, limestone and wooded hillsides

On the western shore of Lake Neusiedl, in northern Burgenland, the vines occupy the slopes of the Leitha massif. The heat of the Pannonian climate and the lake's thermal reservoir effect are tempered by cool air currents from the wooded heights. Aspect and proximity to the forest thus help differentiate the parcels.

The subsoil combines ancient schist and gneiss with Leithakalk, a fossil-rich marine limestone. This diversity is reflected in the selection: shell limestone for the Kalkschicht chardonnay, schistous hillsides for several Grüners, including Himmelreich and Salz und Rauch.

'Kalkschicht' Chardonnay 2024

\$25.60; case of 12 × 750 ml.

From shell limestone, raised in stainless steel and large casks, this chardonnay combines yellow apple, citrus and herbal nuances. The palate has substance, with clean acidity and a saline finish. With Schiefer, it forms the duo of the selection designed to be approachable young and poured by the glass.

'Schiefer' Grüner Veltliner 2025

\$25.60; case of 12 × 750 ml.

This Grüner from the schistous hillsides shows ripe yellow fruit lifted by pepper and herbs. A lightly creamy texture precedes a dry, discreetly saline finish. Its open expression from youth and spicy character make it a by-the-glass proposition that complements the chardonnay.

'Little Sister' Grüner Veltliner 2025

\$33.83; case of 12 × 750 ml.

From younger vines on a parcel neighbouring that of Salz und Rauch, Little Sister shares its freer approach to Grüner. The profile is juicy and mineral, driven by citrus and a white-pepper finish. A direct expression of the grape, with the texture I particularly enjoyed at Sommer.

'Handwerk' Welschriesling 2023

\$45.74; case of 6 × 750 ml.

From old vines on the Bergweingarten and Halser parcels, on schist and limestone. The 2023 spent 16 months in 500-litre oak casks. Lees work and a light phenolic grip give body

to this Welschriesling, whose structure goes beyond the light-white register the grape is often associated with.

‘Himmelreich’ Grüner Veltliner, Leithaberg DAC, 2024

\$53.46; case of 6 × 750 ml.

A single-parcel cuvée from Himmelreich, a steep south-east-facing hillside on mica-schist bordered by forest. Brought back into cultivation in 2009, this parcel is among the estate’s reference sites; its wines are regularly praised by critics. The 2024 shows dense matter, sustained acidity and notes of gunflint and black pepper.

‘Handwerk’ Riesling 2022

\$54.31; case of 6 × 750 ml.

Riesling from south-east-facing hillsides on schist mixed with gneiss and quartz. Skin maceration precedes ageing in wood, notably acacia, and concrete. The nose combines lime zest, white stone fruit and floral nuances. Medium-bodied, the palate shows a firm texture, fine acidity and a savoury, lightly saline finish.

‘Salz und Rauch’ Grüner Veltliner 2024

\$62.57; case of 6 × 750 ml.

Salz und Rauch — ‘salt and smoke’ — is the old-vine counterpart to Little Sister, from a neighbouring parcel. The vines, planted in 1969 on the Bergweingarten schists, yield this freer interpretation of Grüner, bottled without fining or filtration. The 2024 combines pear, apple and a peppery touch with a firm, saline structure.

[View the complete wine list](#)

Please indicate your preferred delivery date — much appreciated. Reservations are held for 60 days.