



533



Domaine Moritz Kissinger - Null Ohm



Domaine	Domaine Moritz Kissinger
Pays et région d'origine	Allemagne - Rheinhessen
Dénomination	Rheinischer Landwein



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Null Ohm
Millésime	2020
Cépages	60% Chardonnay et 40% Pinot Blanc
Elevage	Elevage en fûts (dont 20% de neufs)
Prix	18,80 €
	18,00 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Moritz Kissinger est un très jeune vigneron nature qui explose littéralement en Allemagne. Il a commencé par reprendre 2 Ha des vignes de son papa Jurgen en 2018 et maintenant, il s'occupe de quasi toutes les parcelles. Il se trouve sur un nombre incroyable de cartes de vin des plus beaux restos étoilés. Pierre a visité son domaine en juin et il a fini avec Moritz et sa compagne, dans les vignes, à manger un magnifique pic-nic tout en dégustant les cuvées de Moritz. Un garçon charmant et fascinant. Un futur très très grand que nous avons la chance de pouvoir vous présenter.

Caractéristiques du vin

Cette bouteille est issue de 3 parcelles de Chardonnay sur Le bord du Rhin ainsi que du Pinot Blanc (Weißburgunder). C'est un concentré de finesse et d'élégance. Vin bio et même nature, la robe le révèle par un aspect jaune pâle et trouble. Au nez, on trouve des notes de fleurs blanches, de citron et de miel. La bouche est citronnée, droite et tendue avec un côté salin en fin de bouche. L'acidité est parfaite. Une bouteille élégante et surprenante. A noter que la production de cette cuvée est de 4800 bouteilles pour le monde entier! Mais nous avons pu en avoir pour vous et nous !

Consommation et garde

Vin que vous pouvez boire après un bon passage en carafe. Mais nous serions curieux de le goûter dans 3 à 5 ans.

Température de consommation idéale: 10-12°C

Accord Mets vin:

Cette bouteille sera géniale avec un spaghetti aux vongole, un calamar poêlé à l'ail et au persil. Et je suis persuadé que vous l'aimerez avec une bonne choucroute!



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: La vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune

Il n'est jamais trop tard pour participer aux festivités liées à la vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune. C'est donc ce weekend avec des amis amateurs que nous avons arpentés les magnifiques rues de Beaune, leurs cavistes et revendeurs et bien sur leurs bars à vins ! Quoi qu'on dise du mauvais caractère des bourguignons, je peux vous dire que, en tant que liégeois d'origine, on s'est retrouvé en terrain conquis. Et que leur accueil était simple et très chaleureux. C'est l'occasion de se pencher ici sur cette célèbre vente.

De quoi s'agit-il ? D'un groupement d'hôpitaux, cliniques, ou maisons de retraite médicalisées, Les Hospices Civils de Beaune, dont l'originalité est l'importance et la nature de son patrimoine constitué d'une part d'un monument historique, l'Hôtel-Dieu du 15ème siècle et d'autre part d'un prestigieux domaine vinicole de 60 ha des meilleures appellations de Bourgogne.

Les vins issus de ce vignobles ne sont pas vendus comme traditionnellement par des importateurs, cavistes et autres courtiers, mais via une fameuse mise aux enchères tous les 3^{ème} weekend de novembre, dont les revenus servent à l'entretien du patrimoine des Hospices, ainsi qu'à la modernisation des équipements et bâtiments hospitaliers.

C'était ce weekend la 161^{ème} édition de cette vente reprise cette année par la maison américaine Sotheby's dans le but de développer son marché des vins en France. En 2020, les 630 pièces (des fûts de 228 litres) adjugées avaient rapporté 13,4 millions d'euros (sans frais), soit une moyenne d'environ 20200 euros le tonneau. Il y a quinze ans, le prix moyen était de 4 803 euros. Cette année, la récolte a été réduite presque de moitié en raison de la météo, seulement 349 « pièces » étaient proposées aux acquéreurs. Cela n'a pas empêché de récolter cette année 12,6 millions d'euros, soit 35.000 euros la pièces ! Il n'y a donc pas de souci à se faire pour les patients des Hospices ! Malheureusement cette vente est également un très bon indicateur des prix des vins de Bourgogne et de ce qui nous attend !!!

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