



## Weingut Kampf - Riesling



Domaine	Weingut Kampf
Pays et région d'origine	Allemagne - Rhénanie
Dénomination	Riesling Trocken



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Riesling
Millésime	2020
Cépages	Riesling
Élevage	Élevage en cuve inox
Prix	10,40 €
	<b>10,20 € pour les recommandes</b>

### Histoire du Domaine

Après ses études à Geisenheim, Patrick (qui est déjà venu boire à la maison lors d'une dégustation mythique) a parcouru le monde pour faire ses stages. En 2011, il rentre à la maison et reprend le domaine familial. Il a complètement révolutionné celui-ci et produit maintenant des vins blancs exceptionnels en agriculture raisonnée.

En 2017, Gault&Millau disait de lui : « Le jeune Patrick (1986) est un surdoué de la nature ». Nous ne pouvons que confirmer car nous avons goûté toute la gamme ? C'est génial !

### Caractéristiques du vin

Ce Riesling a tout d'un grand vin. La robe est jaune aux reflets verts. Le nez révèle des arômes de citron, de groseilles blanches, de pêche et de pomme. La bouche est riche avec ces mêmes notes. Le vin est sec (trocken signifie sec), droit, tendu, avec une très belle acidité bien maîtrisée. Une petite touche perlante (pétillante) peut apparaître. Si cela vous dérange, aérez votre verre ou carafez-le 30 minutes. Un vin blanc racé vinifié d'une main de maître par Patrick ! Un vrai régale.

### Consommation et garde

Vin à boire dès à présent après une ouverture de 30 minutes. Il se gardera jusqu'en 2025.

**Température de consommation idéale:** 10-12°C

#### Accord Mets vin:

Vin facile à accorder. Bien sûr en apéro, mais ce vin appelle surtout à manger. Yves l'a notamment dégusté au restaurant Beaucoup Fish sur un toast au crabe et herbes, et puis sur un espadon grillé aux agrumes. C'était parfait.





## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Noisette de faon (biche ou chevreuil) au vinaigre balsamique et au bleu d'Auvergne?

En ce début de période de chasse, je vous propose un classique. Simple, mais diablement bon et efficace. Ce n'est pas encore un signature dish, mais c'est un plat que je fais au moins une fois par année en famille. Les enfants adorent car la douceur de la sauce masque un peu le côté puissant et animal que peut parfois avoir le gibier. Ce qui rend l'ensemble beaucoup plus agréable pour leurs jeunes papilles à la découverte des goûts !

Voici les ingrédients pour 4 personnes. Chez votre chasseur préféré, procurez-vous 600 gr de filet de biche (ou de faon, ou de chevreuil. Si vous ne connaissez pas de chasseur, ou si il n'est assez bon que pour tirer des sangliers, vous pouvez aussi aller au Delhaize. La biche y est de très bonne qualité (c'est la bas que je l'achète et j'en suis toujours très satisfait). Tant que vous y êtes, prenez les ingrédients suivant : du vinaigre balsamique (vous n'en n'aurez besoin que 3-4cl pour le déglasseage), 75gr de bleu d'Auvergne, 30cl de fond de gibier, une cuillère à soupe de sucre de glace. Pour les accompagnements, je vous laisse faire. Je trouve, quant à moi, que cette recette fonctionne très bien avec de la patate douce ou du potiron que vous pourrez faire griller au four par exemple.

Le déroulement se passe comme suit. Sortez la viande 1h avant du frigo afin qu'elle prenne la température de la pièce. Puis, à feu vif, saisissez les noix de biche de chaque côté durant 2-3 minutes. Réservez ensuite au four à 100 degré le temps de faire la sauce. Pour obtenir une cuisson idéal, bleu chaud, privilégiez des morceaux de 3-4cm d'épaisseur.

Dans la poêle de cuisson de la biche, versez le sucre de glace et caramélisez le. Déglassez ensuite au vinaigre balsamique, puis verser le fond de gibier et ajoutez petit à petit le bleu d'auvergne. Laissez réduire pour obtenir une sauce onctueuse. Au besoin, rajouter un peu de beurre manié. Passez ensuite le tout au chinois pour obtenir une sauce lisse et dépourvue de petits grumeaux de fromage. Une fois la sauce prête, dressez aussitôt et régalez-vous !

### 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](mailto:info@mywinebox.be)