



## Weingut Kampf - Zwei



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



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Zwei
Millésime	2020
Cépages	65% Saint Laurent et 35% Dornfelder
Élevage	Élevage 80% en cuve inox et 20% en barriques de plusieurs vins
Prix	11,30 € <b>10,70 € pour les recommandés</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 chez lui, et fort de ses multiples expériences, 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 déjà de lui : « Le jeune Patrick (né 1986) est un surdoué de la nature ». Nous ne pouvons que confirmer car nous avons goûté toute la gamme ! C'est génial, années après années, parcelles après parcelles, vins après vins !

### Caractéristiques du vin

Vin issu principalement du cépage Saint-Laurent. Cépage originaire d'Alsace (mais ayant quasiment disparu du territoire hexagonale), qui est encore bien présent en Allemagne et en Autriche. Il permet de réaliser des vins avec une robe foncée et des arômes croquants. C'est également un cépage une teneur en acidité assez prononcée, qu'il faut savoir gérer dans le chai. Il donne des vins frais et gouleyants. En bouche, on perçoit des notes fruitées de griottes ainsi que des épices douces sur une structure veloutée et gourmande. La finale reste sur les épices avec une légère touche vanillée.

### 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:** 14-16°C

#### Accord Mets vin:

Très joli vin dès l'apéro, il accompagnera parfaitement les pierrades, un poulet grillé ou encore un foie de veau à la vénitienne...



## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Pourquoi y a-t-il des bulles dans le champagne (partie I) ?

C'est en dégustant avec un amateur de belles étiquettes, qui ne connaissait pas le dosage en Champagne, que m'est venue l'idée de cette petite pique de rappel. Car bien sur le champagne est un vin, même le « roi des vins » pour certains, mais le champagne est surtout un vin effervescent, à bulles donc. Mais alors, pourquoi y a-t-il des bulles dans le champagne ?

Commençons par quelques rappels élémentaires quant à l'appellation « Champagne ». La région Champagne est une vaste région viticole française où s'épanouissent les vignes de trois cépages très largement majoritaires, le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay. Les vignobles s'étendent principalement sur les départements de la Marne et de l'Aube pour une surface totale plantée d'environ 33 000 hectares. Et, comme toute autre région viticole, le vignoble champenois regroupe plusieurs appellations, dont la très célèbre et très majoritaire appellation Champagne, mais aussi quelques autres comme Bouzy, Coteaux-Champenois ou Rosé-des-Riceys (trois appellations de vins "tranquilles", sans bulles donc).

« Champagne » désigne donc à la fois une région, une appellation et une boisson, chacune imbriquée dans l'autre. Le champagne a forcément l'appellation Champagne et aura donc été nécessairement produit en Champagne. Seuls le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay peuvent entrer dans sa composition, de même que plusieurs anciens cépages, aujourd'hui très minoritaires, essentiellement l'arbanne et le petit meslier mais aussi le fromenteau (ou pinot gris vrai), et le pinot blanc.

Les raisins sont récoltés, pressés et vinifiés cépage par cépage mais aussi parcelle par parcelle, la région étant partagée entre les parcelles anonymes, les premiers crus et les grands crus. Ces vins pourront, soit intégrer directement la cuvée, soit être mis en réserve pour de futurs assemblages, devenant ainsi ce que l'on appelle des « vins de réserve ». Car le champagne est un vin issu d'un assemblage de vins d'un ou plusieurs cépages, de différentes parcelles ou non, mais il est surtout très majoritairement produit à partir de l'assemblage de vins d'années différentes. La plus grosse partie des champagnes n'est donc pas millésimée. Une fois cet assemblage réalisé, il est mis en bouteille et on y ajoute une liqueur de tirage, mélange précis de sucre et levure. La bouteille est alors scellée à l'aide d'une capsule puis placée à l'horizontale sur lattes.

### 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)