Peter Jakob Kûhn

Domaine	Peter Jakob Kûhn
Pays et région d'origine	Allemagne - Rheingau
Dénomination	VDP Ortswein

Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Hallgarten Riesling Rheinschiefer Trocken
Millésime	2018
Cépages	100% Riesling
Elevage	Elevage en cuves et grosses barriques
Prix	17,50 € **16,90 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

La famille Kühn produit du vin depuis 230 ans. Seul domaine en bio et biodynamie dans la région de la Rheingau, il propose d'incomparables vins de riesling secs et cristallins, d'une pureté admirable.
Le domaine Peter Jakob Kühn s'est développé dans les années 70, sous l'impulsion de Peter Jakob et de son épouse Angela, qui ont construit la cave actuelle. Leur fils Peter Berhnard, né en 1984, travaille au domaine depuis le début des années 2000, et supervise aussi bien les vignes que la cave, toujours en accord avec son père. Ses sœurs Sandra et Kathrin s'investissent également dans l'exploitation familiale. La recherche constante de qualité s'est naturellement effectuée par le passage en bio puis en biodynamie (certification Demeter en 2004).
Découvert presque par hasard, nous sommes heureux de vous faire découvrir ce domaine qui nous a plus que séduit pour la précision de leurs cuvées et la justesse des prix proposés. Un domaine à suivre assurément et un vrai plaisir garanti.

Caractéristiques du vin

Le nez est déjà envoutant reflétant de fins arômes de citron, de miel et de pêches mûres. Vous serez ensuite séduit par une bouche assez minérale et d'une très belle finesse. Vous retrouverez entre autre ces notes citronnées présentes au nez déjà. La finale est délicate et d'une superbe longueur.

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent et jusque 2025. Servez-le après un passage en carafe de 30 minutes.

Température de consommation idéale: 8-10°C

Accord Mets vin: Aussi bien à l'apéritif, une salade de riz au homard ou du crabe au citron vert.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos du cépage riesling

Cépage blanc le plus planté du vignoble allemand mais également très bien représenté dans différents grands vignobles aux quatre coins du globe, tel l'Australie, la Nouvelle-Zélande et même l'Afrique-Du-Sud, le riesling est originaire de la grande vallée du Rhin ou il compte pour plus de la moitié de la production mondiale.
D'une polyvalence inégalée, le raisin Riesling est, pour beaucoup, la plus belle variété de vin blanc du monde. Aucun autre raisin blanc ne peut produire une telle gamme étonnante d'arômes et de saveurs délicats mais persistants ou garder sa fraîcheur pendant tant d'années avec des niveaux d'alcool si modestes. En effet, le riesling permet de créer des grands vins de tous les styles, qu'ils soient extrêmement secs ou voluptueusement sucrés (avec ces célèbres et très rares sélections de grains nobles et aux autres « Eiswein » (avec le chardonnay). Il se distingue par son élégance, sa ferme acidité, sa complexité et sa longueur en bouche, et peut accompagner une multitude de plats très variés les uns des autres, allant des simples huitres jusqu'à des poissons et viandes blanches, en passant bien sûr par des plats épicés ou aigre-doux typiques de la cuisine asiatique ou sud-américaine. C'est un cépage à maturité tardive. Les sols caillouteux et des coteaux bien exposés lui conviennent particulièrement. Il résiste aussi bien aux gelées hivernales.
En France, le riesling est cultivé quasi exclusivement en Alsace où il représente plus de 20 % du vignoble. Il fait partie des 4 cépages alsaciens autorisés pour l'AOC Alsace et Alsace Grand Cru ainsi que pour l'élaboration des vendanges tardives et sélection de grain nobles. Le riesling est sec avec des arômes fruités et floraux avec des nuances minérales en vieillissant.
A retenir également que comme les raisins sont petits, ils forment des grappes compactes sur la vigne, ce qui rend le riesling très sensible à la pourriture noble, et la production ultérieure de vins doux comme les vendanges tardives, sélections de grains nobles aux « Eiswein ». Il peut agir comme une éponge pour exprimer son terroir, avec différentes régions produisant souvent des vins très variés.
Enfin, un petit défaut selon moi à noter est que la balance acidité/sucre peut évoluer considérablement au fil des années, et ce avec peu de prédictibilité. En effet, un vin sec avec une belle acidité au départ peut donner un vin avec une douceur plus ou moins prononcée quelques années plus tard, ce qui rend parfait les accords mets vin délicats. Il est donc nécessaire d'ouvrir une bouteille de temps en temps pour voir comment le vin évolue.

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