

Allemagne
Hesse-rhénane



Morstein GG 2019

Un vin tout en dentelle et en délicatesse avec une fabuleuse minéralité due en grande partie au plateau de calcaire du vignoble de Morstein. C'est la délicatesse et fraîcheur qui impriment leur marque à ce vin d'une pureté extraordinaire et on s'approche de la perfection avec une tension, une élégance, une harmonie que seul sans doute le cépage riesling peut produire sur les grands terroirs.

Informations Techniques

Cépages	100% Riesling
Région	Hesse-rhénane
Appellation	VDP Grosses Gewächs Rheinhessen
Altitude	180 - 240 m
Vignobles	Morstein VDP Grosse Lage , exposé sud
Climat	Continental. 540 mm de pluie par an.
Irrigation	Non
Age des vignes	30 ans
Densité de plantation	7 000 Pieds/Ha
Rendements	3,5 Tonnes/Ha
Sol	Argile, Marne, Loess sur substrat calcaire
Culture	Biodynamie certifiée (respekt)
Vinification	Vendanges manuelles. Levure indigènes. Egrappage, macération pelliculaire puis fermentation en foudres de 2 500 litres.
Elevage	10 mois sur lies en foudres.
Alcool	12,50%
Acidité	7,4 g/l
Sucre Résiduel	3,7 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	10 - 12 °C
Production	6 000 Bouteilles

W
I
T
T
M
A
N
N



Sélection Olivier Poussier

95-96 + / 100 R. Parker

100 / 100 J. Suckling

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



Hesse rhénane

Avec 26617 hectares de vignes (2017, source: Wine of Germany), la Hesse rhénane est la plus grande région viticole d'Allemagne et cette région a longtemps privilégié la quantité à la qualité. Pourtant, la région possède de jolis terroirs sur des collines vallonnées et peu escarpées et on la surnomme souvent les pays des 1000 collines. La région est sous-divisée en 3 Bereiche, Bingen, Nierstein, et Wonnegau, 24 Grosslagen et plus de 400 Einzelagen. Le paysage est plus varié que dans les autres régions viticoles où la monoculture de la vigne domine le panorama. Le climat est continental avec des étés chauds et des hivers froids et la région jouit de 1600 heures d'ensoleillement par an. La température moyenne à l'année est de 10° C. Les blancs dominent l'encépagement avec 70,9% de la superficie du vignoble et les rouges représentent 29,1% (2017). Le riesling est le cépage phare de la région (17.4%) devant müller-thurgau (16.1%), et le dornfelder (12.6%). La région peut aussi s'enorgueillir d'être celle où le cépage sheurebe a vu le jour et elle possède aussi la plus importante superficie d'ancien sylvaner. On y trouve aussi du grauburgunder, spätburgunder, weißburgunder, portugieser et du Kerne. Les sols sont majoritairement composés de loam (terreau) contenant du sable et des graviers,. On trouve aussi un sol appelé "Rotliegendes" un sol rouge riche en ardoises et argile sur les versants de Nackenheim and Nierstein près de Bingen.

Weingut Wittmann

Le domaine Wittmann se situe dans la ville de Westhofen dans le sud de la région d'Hesse-rhénane et s'étend sur 25 hectares. On a retrouvé des documents qui attestent de la présence de la viticulture dès 1663 dans cette ville. Depuis 1990, le domaine est passé d'une agriculture raisonnée à une agriculture biologique et il est maintenant cultivé en biodynamie depuis 2004. Il possède quatre vignobles différents : Aulerde (le plus chaud), Kierchspiel, (un vignoble à forte proportion de calcaire qui s'ouvre sur le Rhin en forme d'amphithéâtre), Brunnenhauschen (le vignoble le plus élevé) et Morstein (qui existe au moins depuis 1282). L'ensemble des vignobles se situe sur des coteaux en pente douce. Vendanges manuelles, pressurage délicat, fermentation en levures indigènes, fermentation et élevage en foudres usagés. Le domaine Wittmann appartient à la famille des « modernistes » qui préfèrent produire des vins avec un taux d'alcool plus élevé et moins de sucre résiduel.



« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr