

Au gré des rencontres et des découvertes, le comité vin invite, pour un temps, un vigneron pour vous faire partager un savoir faire et un terroir particulier.



Weingut Ernst Hoffmann

Famille Hoffmann



La famille Hoffmann produit des vins depuis 5 générations à Minheim, dans la moyenne vallée de la Moselle qui traverse les schistes du massif de l'Eifel. Ils travaillent la gamme des cépages traditionnels de la région parmi lesquels le Riesling, le Rivaner (appellation locale du Müller-Thurgau, croisement entre Riesling et Sylvaner) et le Spätburgunder (appellation allemande du Pinot Noir). Ce dernier cépage est planté en fond de vallée et bénéficie d'un sol en partie alluvionnaire.

Les Hoffmann travaillent sous label bio depuis 2007, avec beaucoup d'attention pour la vie du sol (ensemencement entre les rangées de vignes). Les vendanges sont manuelles et les levures naturelles. Les vins sont filtrés. Utilisation limitée de sulfite lors de la mise en bouteille (+/-30mg/l de sulfite résiduel).



Rivaner Trocken

un vin léger et frais qui se boit jeune en toutes occasions (apéritif, repas léger, hors repas). Ces notes fruitées et les sucres résiduels permettent même de le boire avec des fromages et des desserts légers.



Riesling Trocken

vin frais, harmonieux avec un agréable équilibre entre douceur et acidité. Notes florales et agrumes. Il peut se garder quelques années. Excellent avec les poissons et les repas légers, il se prête aussi à l'apéritif.



Spätburgunder Blanc de Noir

vin blanc obtenu à partir du jus du pinot noir (sans macération), d'où ses reflets légèrement rosés. Élégant et charpenté, rappelant légèrement les fruits rouges, il peut se boire en toute occasion, mais se prête particulièrement aux fromages. Peut se garder quelques années.



Rosé

Obtenu de pinot noir après courte macération, c'est un vin agréable, avec une légère douceur qui souligne ses arômes fruités. Ceci permet de le boire en toutes circonstances, y compris avec des grillades. Se boit jeune.

Parmi la large gamme de vins produits, qui joue surtout sur la longueur de la fermentation et les sucres résiduels, nous avons sélectionnés quelques vins secs, représentatifs du domaine. Ils sont tous issus de vignes encore relativement jeunes (entre 5 et 20 ans d'âge).

“VIGNERONS INVITÉS”

