

ACCORDS METS & VINS

LA PLUME BLANCHE

Sur un nez plutôt discret, ce vin dénote des parfums floraux et herbacés. Tout en fraîcheur : la bouche est ample, plaisante, des arômes de fruits à chair blanche comme la poire, suivis de fleurs blanches printanières. L'équilibre du vin est précis. Vous serez surpris par sa suavité - son acidité revigore sur une tendance de citron vert.

Il est à servir en terrasse, à partager sous le soleil d'été entre amis. Un plaisir pour l'apéritif ou pour accompagner votre sushi.

2018 RIVANER LA SÉLECTION 12

C'est la simplicité même, mais que c'est bon ! Un nez frais, porté par les agrumes, le pamplemousse et le citron vert, note de tilleul. Surprenant en bouche, texture ronde et épaisse. Fraicheur admirable. Toujours ces arômes d'agrumes et de fruits blancs, légèrement lacté. A déguster sans attendre.

Pour votre apéritif sans hésiter, ou pour une simple soif ! A déguster avec du sushi.

2018 AUXERROIS LA SÉLECTION 12

Jolie vin au nez fleuri, nous retrouvons des parfums de pommes séchées, de poire williams et de crème d'amandes (façon frangipane). Plus il prend l'air, plus les senteurs partent sur les fruits confits.

En bouche, il exprime une belle rondeur. Assez puissant, autour des fruits blancs, pêches jaunes et une pointe herbacée. Fin de bouche sur les noisettes grillées. Magnifique équilibre.

Très jolie vin d'apéritif, ou accompagnera des plats aigres-doux. Pourquoi pas des nems maison ou un tempura de poisson.

2017 PINOT BLANC LA SÉLECTION 12

Très bon équilibre, la fin de dégustation sur de jolis amers. Un vin de copains. Pour l'apéritif, sans problème, ou pour toute soif !

2018 PINOT GRIS LA SÉLECTION 12

Ce grand classique du sud de la Moselle représente

ce qui se fait de mieux en Pinot Gris. Le nez est plutôt expressif, fleuri, légèrement herbacé et une pointe de mirabelle. En bouche l'attaque est assez ronde ; une belle vivacité légèrement agrume. Le fruit est très porté sur la poire et sur des notes d'amandes fraîches. Le vin est pur, élégant. On termine sur des arômes de zestes d'orange.

Ce vin s'accorderait très bien avec une pastilla de pigeons aux raisins secs et abricot, de la volaille ou tout simplement un poisson blanc accompagné d'amandes grillées.

2018 RIESLING LA SÉLECTION 12

A déguster autour d'un brochet d'eau douce.

GEWÜRZTRAMINER 2018 LA SÉLECTION 12

Généralement le vin de Foie Gras, voire de dessert. Voyons voir ce que cela donne ! Au nez, on plonge dans le pain d'épices, dans les orangettes, la pâte d'amande et le coing. Très agréable à humer, et attirant, on sent sa complexité mais également, et pour un Gewürztraminer, ça compte, sa fraîcheur. Et cela se confirme en bouche, malgré un millésime assez solaire, la fraîcheur est de mise.

Les zestes d'orange, le citron et l'orange amer sont présentes. Toujours de beaux parfums de fruits confits et de coing. Remarquable équilibre, et jolie longueur. S'il vous plait, redécouvrez le Gewürztraminer, sans lourdeur et plein de charme.

Osez à l'apéritif, avec des roulés croustillants (de pâte à filo) de saumon mariné aux épices, de crevettes en tempura, en dessert avec un bel ananas victoria flambé, ou une belle tarte à la mirabelle.

PS : Pour les recettes, s'adresser au conteur de belles histoires...

2018 PINOT GRIS SCHENGEN MARKUSBERG

Un vin tout tendre et jeune ! A nos dégustateurs, faites preuves de patience avec ce Pinot Gris qui ne demande que du temps. Le nez est assez fermé, sur des parfums de fruits blancs. La bouche est fraîche et élégante, un beau fruit, autour de la poire. On y



Domaine Henri Ruppert

retrouve des pointes d'agrumes et de menthol, de plus d'une belle puissance solaire.

Nous l'accorderions bien avec une noisette de veau rôtie aux beurres salés. Ou un jarret confit au four.

2018 PINOT GRIS WINTRANGE FELSBERG

Un des terroirs de prédilection de notre vigneron préféré, le Felsberg est toujours plein de charme et sait se faire désirer. Le nez est de moyenne intensité sur des parfums de citron vert et de pommes vertes. Une bouche nette et précise qui vous réveille les papilles avec son côté acidulé, ses zestes de citron et d'orange, des beaux parfums de mirabelle et de doux arômes de bananes Plantin caramélisées. Le tout est rehaussé par une jolie acidité et une franche minéralité due au terroir du Felsberg. Très belle longueur pour ce vin qui demande encore du temps avant d'exprimer son fort potentiel.

Accord mets et vins sur un carpaccio de poissons, rehaussé de zeste d'agrumes ou un dos de saumon cuit à basse température.

2018 PINOT GRIS WINTRANGE HOMMELSBURG

Ce pinot gris du terroir de Wintrange nous propose un joli nez possédant une belle expression, avec de beaux arômes fruités, solaires et une pointe de zeste d'agrumes et de fenouil. L'attaque en bouche est franche, intense et gourmande. Le vin est très droit, racé sur des parfums de fruits blancs et jaunes légèrement poivrés. On découvre aussi de bons parfums de pommes et de poires ainsi que d'eucalyptus. La finale est sublime. Le vin est long et minéral. Une belle finale saline.

Accord mets et vins sur un bar de ligne cuit sous la croute au sel que vous aurez préalablement assaisonné avec du fenouil et du citron.

2018 RIESLING WINTRANGE FELSBERG

A nouveau, nous attaquons les plus beaux terroirs de notre Domaine, en commençant par le Felsberg. Une jolie robe brillante, au reflet jaune or. Pas besoin de mettre le nez au-dessus du verre pour sentir le parfum de ce vin. Très aromatique, avec une belle persistance des agrumes et citron vert. Léger poivre blanc, ananas et iode. Quelle complexité, et quel terroir ! Attaque en bouche vive, avec une belle rondeur. Les parfums d'agrumes et surtout de citron

vert se confirme, à ajouter l'ananas victoria. Le vin est droit, avec une longueur magique, la minéralité et la suavité en font un vin d'exception. Sublime.

A accorder sur un bon assortiment de sushis ou un carpaccio de bar, zesté de citron vert.

2018 RIESLING SCHENGEN FELS (MOELLEUX)

Le petit dernier! Belle couleur brillante, jaune paille aux reflets or. Joli nez, sur des belles notes de pêche de vignes, de citron vert et d'abricot sec. Très élégant et frais. Belle densité, assez gras en entrée de bouche. C'est un vin qui reste néanmoins vif, et bien acidulé. On y retrouve de belles notes de pêche blanche, d'abricot et de lait d'amande. Minéralité bien présente et persistante. Il demande encore un peu de temps pour s'épanouir. Belle découverte.

Pour les amateurs, un bon wok de volaille et crevettes, sauce aigre douce et ananas.

2018 RIESLING QUARTZ

Idem que pour le Felsberg, encore un grand terroir. La robe est bien brillante, plutôt des reflets jaune paille. Le nez est d'une moyenne intensité, sur les agrumes, le citron de Menton et un beau bouquet de fleurs blanches. Pointe de verveine. Belle entrée en bouche franche, sur des arômes de poire et de citron jaune. Vive acidité, et un beau bouquet floral. La minéralité est incroyable toujours sur la pierre à fusil et la salinité. Un vin à conserver quelques temps en cave, pour lui permettre de prendre en complexité.

Accord sur un beau poisson vapeur, ou des crustacés.

2018 RIESLING SCHENGEN MARKUSBERG

Le cépage « Roi » de notre vigneron préféré, associé au terroir d'exception du Markusberg. Un vin aux notes subtiles de miel et de fleurs. Parfums de fruits à chair jaunes, et d'exotisme. Mangue et ananas rôtis. Belle équilibre en bouche, élégant et suave (intense minéralité saline). Fraicheur à toute épreuve, et gourmande. Les arômes sont respectés : fruits jaunes et exotiques, avec une pointe de thym.

Accord mets et vins sur les poissons, comme le rouget, ou de la volaille cuite à basse température, accompagne parfaitement un carpaccio de poisson blanc, et marinade citron vert, kumquat.

LA PLUME ROSÉE

L'assemblage étonne. A première vue, sa robe est brillante, ni trop provençale, ni trop Pinot Noir. Le nez est discret - on y trouve néanmoins du fruit rouge. La bouche est, quant à elle, savoureuse et gourmande. Les notes de confiture de groseille, finale d'épices fines comme le poivre blanc et la badiane se précisent en bouche. Belle complexité.

Un vrai rosé de repas, s'accorde avec des rougets justes saisis, une tapenade de tomates confites et olivades.

2018 RIESLING VENDANGE TARDIVE

Cette vendange tardive présente cet avantage de n'être pas trop lourde ni trop sucré, au contraire. Le nez est frais, confit et exotique. On y retrouve des notes d'orange et zeste de citron de Menton.

Equilibre au top, une bouche soyeuse sans trop de sucre. Parfums de passion, mangue et abricot. Accord mets et vins sur le calisson d'Aix en Provence, ou une belle tarte aux abricots.

2016 GEWÜRZTRAMINER VIN DE PAILLE

Magnifique ! Rien à dire de plus. Une couleur jaune Or au top. Des parfums intenses de pain d'épice, de dattes et de figes séchés. Une bouche mielleuse et onctueuse, à imaginer être une abeille ! C'est confit, c'est rond, c'est bon, et en plus, l'acidité apporte cet équilibre qu'il nous faut pour... finir la bouteille. Magique.

Nous avons envie de recommander le plaisir de le déguster en fin de repas, à deux, ou plus, en lieu et place du digestif. Succulent.

CRÉMANT « ESPRIT DE SCHENGEN »

Une belle touche de complexité. Une couleur plus soutenue et brillante, avec une bulle fine. Un nez riche, très herbacé, on y trouve de la marjolaine et du thym frais. La bouche est gourmande, la bulle vive, il vous propose des parfums de poires et de vanille. Une acidité mordante complète ce crémant tout en équilibre.

Pour l'apéritif, accompagné de bouchée gourmande autour du poisson fumé.

LA BRUTE

Quelle belle couleur brillante et dorée, nous quittons les bords de la Moselle pour... la découverte !

L'élégance de la bulle, tout en finesse, et ses parfums d'abricot sec et de miel de fleurs. Un nez attirant. Une mise en bouche pleine de volume et de complexité aromatique, on retrouve l'abricot, la pêche, et une finale sur l'acacia et le pamplemousse. Le secret de la Brute réside sur le fait qu'il reste vif et sec, sans excès de douceur, ce qui lui donne cette buvabilité.

A découvrir en mangeant, poisson et crustacés comme une belle langoustine juste nacrée.

LA BRUTE ROSÉ

Jolie crémant rosé, doté d'une couleur de champagne rosé vintage, plus soutenue, sur des reflets cuivrés. Le nez est très fin et fleuri avec cette belle acidité. Des senteurs d'agrumes, d'orange sanguine et de bonbons aux fruits rouges. La bouche est ronde, avec une amplitude superbe. Des parfums de fruits rouges, de fruits à chairs blanches, et de bonbon à la rose. Une longueur étonnante, ce vin vous garde la bouche en éveil grâce à sa vivacité.

Toujours son côté sec, comme son grand frère. A découvrir seul ou avec quelques fraises en fin de repas.

CRÉMANT GËLLE FRA BLANC

La femme en or, ce crémant tient bien son nom avec une couleur brillante, avec des reflets d'or. Les senteurs de pommes vertes sont très persistantes au nez, il se découvre riche, toasté et épicé. La bouche est plaisante, une texture qui enrobe le palet, sur des parfums de noix de cajou, de pommes cuites et de cannelle. Encore une fois, on peut s'amuser à l'aveugle à déterminer le pays d'origine !

Un bel accord vous attend avec une tarte tatin encore tiède.

CRÉMANT GËLLE FRÄ ROSÉ

De l'or rose, une couleur chatoyante rose claire et brillante. Si on peut le comparer au blanc, le nez de celui-ci est beaucoup plus rond, intense et friand. Presque une touche de pâtisserie à la fraise et framboise. La bouche est gourmande, accentuée sur la douceur du fruit rouge. La framboise et la cerise dominant, un côté floral et une pointe crémeuse. Un

crémant tout au féminin.

Pour le plaisir des becs sucrés, un fraisier. Pour les autres, aventuriers, Un foie gras poêlé et fraise balsamique.

2018 AUXERROIS BARRIQUE

Au premier abord, dans le verre, on discerne une belle matière, ronde et épaisse. Le nez est d'une belle expression, vif et agrumé. Des arômes de fruits jaunes, comme la pêche, et de fruits exotiques comme le fruit de la passion et la mangue. Pointe toastée et solaire. Une première bouche pleine, grasse et généreuse. Une belle matière et des parfums de pêche et d'abricot, même de la mangue rôtie du citron vert. Tout cela pour dire que l'équilibre est totalement respecté. C'est un vin charmeur, plein de plaisir, et qui s'épanouit à l'aération. Superbe.

Pour les amateurs de plats aigres-doux, thaï ou de thon snacké aux épices, ce sera remarquable.

2016 PINOT BLANC BARRIQUE

Quelle jolie robe or ! Des reflets dorés et une épaisseur majestueuse. Le nez est sur des senteurs de crème et de beurre, avec une pointe de lait d'amande. Il attire. La bouche est ample, ronde et gourmande. Belles notes de fruits et d'épices comme le poivre blanc. Une fin de dégustation herbacé et beurre salé.

Accord sur une belle volaille rôtie au four, pomme de terre et ail.

2018 CHARDONNAY BARRIQUE

Belle couleur jaune paille, bien brillante pour ce chardonnay. Une texture assez riche et moyennement épaisse. Un nez d'une moyenne expression, des beaux arômes de pommes et de poire, légèrement mentholé et ce côté toasté et crémeux dû à la barrique. Jolie. L'entrée en matière est ronde et agréable. Les arômes du nez se confirment, on est bien sur la pomme et la poire williams. Des jolis parfums d'infusion de camomille et de verveine viennent apporter de la complexité. La barrique est présente mais tout en maîtrise, toujours sur des notes de crème fraîche et de beurre. Longueur moyenne, mais la patience est de mise.

C'est un très bon vin que saura apprécier votre volaille de bresse ou votre filet mignon de porc, et vous aussi pourquoi pas !

2018 PINOT NOIR BARRIQUE

Belle couleur rouge rubis brillante. Son nez est très expressif sur des beaux fruits rouges, des notes de baies, de fraises des bois et de cerises gorgées de soleil. Un côté torréfié, légèrement fumé.

L'entrée en bouche est puissante. C'est un vin robuste de par ces tanins, qui sont présents, mais ne manque pas d'élégance. On a du fruit rouge, des griottes, un côté fruits cuits comme on pourrait le retrouver dans un clafoutis. On retrouve de belles notes de torréfaction et de fruits secs grillés. Joli équilibre avec la Barrique.

Ce vin pourra accompagner facilement un bœuf, un rôti ou le fameux gigot d'agneau Pascale.

2017 PINOT NOIR LES TERRASSES

Joli robe claire et brillante. Ce pinot noir a un nez assez fermé ayant besoin d'aération. On distingue des parfums de noyaux de cerise et de boîtes à cigares. Une entrée en bouche très fluide et gourmande. On retrouve ces belles notes de cerise voire de griottes rehaussées d'une pointe de poivre noir. Le vin est intense, racé avec une belle perception du terroir. Son petit côté sous-bois en fin de bouche relevé avec des notes amères assez présentes. Les tanins sont fins quoiqu'encore bien présents. Ce pinot noir est un joli vin à découvrir.

Accord mets et vins sur de la viande rouge, principalement du filet grillé ou sauté. Veau et Agneau s'entendront aussi à merveille avec ce vin.

2015 PINOT NOIR MA TÂCHE

Au premier regard, cette couleur rouge grenat, cette matière, cette densité... Une amplitude aromatique généreuse, complexe et riche. On va du fruit rouge, aux aromates en passant par les épices. Un nez puissant et solaire. La première gorgée nous fait quitter la Moselle pour des horizons plus « Réputés » ! Un Pinot Noir tout en charme, la bouche est pleine et complexe. Des tanins robustes mais délicats. Des parfums de griottes, de girofle, une pointe giboyeuse. Laissez-le s'ouvrir, pour encore plus de plaisir.

On se réglera sur du gibier, des morilles, la truffe... Au menu, Caille farci à la truffe et au Foie Gras.

2016 PINOT NOIR MA TÂCHE

Quatrième millésime de notre vigneron préféré, et déjà des éloges sur cette cuvée. En effet, ce 2016 nous flatte les sens. Le nez est plaisant et subtil, encore en retrait au niveau puissance. Il donne cette impression de fraîcheur, accompagnée de fruits rouges et noirs bien mûrs. En bouche, il est très juteux. Une fluidité surprenante nous attire, je dirais même nous provoque ! Car il est fort possible qu'il se referme dans quelques temps. Pour le moment, il garde son âme fruitée, autour de la cerise, ainsi qu'épicée avec une touche de cannelle. La finale est giboyeuse. Un vin à garder.

Une belle côte de veau, jus de viande et légumes oubliés pour l'accompagner. Mais prenons un peu de temps pour décider.

2017 PINOT NOIR MA TÂCHE

A peine posé le nez au bord du verre que nous sommes transportés vers d'autres horizons tout autour de la côte d'Or ou pas loin. Des parfums intenses de baies de cassis de myrtilles et d'épices douces. On ressent également une pointe de cacao. Superbe ! Quelle élégance et quelle puissance.

La bouche est remarquable de finesse, D'exquis parfums de cerises et de noyau de cerises relevés d'une acidité maîtrisée avec de légers parfums d'Orange sanguine. Du sous-bois, une légère torréfaction, le cacao, les épices, bref tout un roman pour un grand vin ! La minéralité est remarquable et donne une belle longueur au vin les tanins sont fins discrets. C'est un vin que l'on peut garder ou pour les plus pressés à carafes.

C'est le vin à partager en famille autour d'un bon gigot d'agneau aux herbes de Provence à l'ail ou sur des côtes d'agneau.

Domaine Henri Ruppert

Liste de prix 2020		Tarif ttc	Com.
Les Génériques			
La Plume Blanche	75cl	6,10 €	
La Sélection 12			
2017 Rivaner	75cl	10,90 €	
2018 Auxerrois	75cl	11,19 €	
2017 Pinot Blanc	75cl	10,90 €	
2018 Pinot Gris	75cl	10,90 €	
2017 Riesling	75cl	10,90 €	
2018 Gewürztraminer	75cl	13,24 €	
Les Vins de Terroir			
2018 Pinot Gris Schengen Markusberg	75cl	18,00 €	
2018 Pinot Gris Wintrange Felsberg	75cl	18,00 €	
2018 Pinot Gris Wintrange Hommelsberg	75cl	22,00 €	
2018 Riesling Wintrange Felsberg	75cl	22,00 €	
2018 Riesling Schengen Fels (moelleux)	75cl	22,00 €	
2018 Riesling Quartz	75cl	24,00 €	
2018 Riesling Schengen Markusberg	75cl	28,00 €	
Le Rosé			
La Plume Rosée	75cl	7,95 €	
Les Vins moelleux			
2017 Riesling Vendanges Tardives	37,5cl	25,00 €	
2016 Gewürztraminer Vin de Paille	37,5cl	42,00 €	
Crémant de Luxembourg			
Esprit de Schengen	37,5cl	6,90 €	
Esprit de Schengen	75cl	12,00 €	
La Brute	75cl	20,40 €	
La Brute rosé	75cl	22,40 €	
Gelle Fra	75cl	36,60 €	
Gelle Fra rosé	75cl	38,60 €	
Les Blancs en barrique			
2018 Auxerrois Barrique	75cl	24,00 €	
2016 Pinot Blanc Barrique	75cl	26,00 €	
2018 Chardonnay Barrique	75cl	26,00 €	
Les Rouges en barrique			
2018 Pinot Noir barrique	75cl	15,40 €	
2017 Pinot Noir "Les Terrasses"	75cl	28,00 €	
2015 Pinot Noir "Ma Tâche"	75cl	50,00 €	
2016 Pinot Noir " Ma Tâche"	75cl	50,00 €	
2016 Pinot Noir " Ma Tâche"	150cl	100,00 €	

Nom et Prénom:

Adresse:

Ville: CP.:

Tel.: Mail: