

MARKUS MOLITOR, « M. 300 POINTS »

LE VIGNERON LE PLUS RÉCOMPENSÉ D'ALLEMAGNE.

Pour aider à s'y retrouver dans la gamme de Markus Molitor, des capsules de différentes couleurs, qui ne sont pas officiellement réglementées et qui ont une signification différente selon les producteurs, sont utilisées pour décrire le style de vin : le blanc indique un vin sec, le vert indique un vin demi-sec et une capsule dorée indique un vin sucré.

Markus a repris le domaine de Mosel de son père au milieu des années 1980 et représente ainsi la huitième génération de la famille à la tête de l'entreprise. Son mantra : « un travail manuel méticuleux et sans compromis dans le vignoble et la cave, respecter

comme il se doit les produits naturels – le raisin et le vin. » Pour la plupart de ses rieslings, cela signifie une fermentation naturelle et spontanée en barriques, sans ajouts, où les vins atteignent leur stabilité chimique et biologique naturellement au fil du temps. Comme le montre cette offre, la cave possède des exploitations dans les meilleurs vignobles de la Moselle moyenne, l'une des régions les plus belles et les plus pittoresques du monde vinicole, et, plus récemment, de la Sarre, une exploitation que Marcus a fait passer de 1,5 hectare à 120 hectares. Son site Web rappelle au visiteur qu'il y a 100 ans à peine, les vins de Moselle et de Sarre se vendaient à des prix supérieurs à ceux des vins de Bordeaux et de Bourgogne, ce qui souligne encore plus son ambition de produire des vins dignes de leurs prédécesseurs. De nombreuses personnes diraient d'ailleurs que la maison est en voie d'atteindre son objectif : en plus d'avoir été surnommé « Mr. 300 » (Herr 300 en allemand) pour avoir vu trois de ses vins 2013 obtenir 100 points selon Wine Advocate, il est aussi très respecté par ses pairs, parmi lesquels Egon Muller du domaine Scharzhofberger, ainsi que par les consommateurs, ses vins les mieux notés se vendant en un temps record ou atteignant des prix aux enchères plusieurs fois supérieurs aux estimations.



COMMANDER
ENTRE
**LE 27
FÉVRIER ET
LE 13 MARS
2023**

SEULEMENT À OPIMIAN.CA

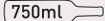
50 opimian
WINE CLUB DE VIN

DURÉE LIMITÉE
QUANTITÉ LIMITÉE
EN LIGNE SEULEMENT



NOUVEAUTÉ

4017 MARKUS MOLITOR
BRAUNEBERGER MANDELGRABEN
QUALITÄTSWEIN, PINOT NOIR,
MOSEL, 2018

 Pinot noir	
 750ml	3



La vinification du pinot est assez traditionnelle ici avec une fermentation par levure ambiante de raisins égrappés, une macération de trois semaines et demie et 15 mois de vieillissement en fûts de chêne. Ce pinot est tout sauf timide. Sa robe est de couleur rubis foncé et il dégage des arômes de cerise noire mûre, de vanille, de betterave grillée, de noix de muscade et de sous-bois. Ce pinot issu d'un seul vignoble a une acidité moyenne, est extra sec, montre une extraction plus légère plus que moyenne, mais des tanins de texture moyenne, et est un peu plus que moyennement corsé. Il est long en bouche avec des saveurs fraîches de mousse, de cerise noire, de vanille et de pain grillé sur une finale moyenne. 2023-2027-IR

   	 13,5 %
 Cerise noire mûre, vanille, betterave rôtie, noix de muscade, sous-bois	
 Mousse, cerise noire, vanille, pain grillé	
 Gorgonzola dolce	





CAISSE DE DÉGUSTATION

4018 MARKUS MOLITOR RIESLING – 1 BOUTEILLE DE CHAQUE VIN : TRADITION, ERDENER TREPPCHEN, BERNKASTELER LAY

750ml

3

Ce trio de rieslings secs issus des vignobles mosellans de Markus Molitor met de l'avant des vins issus des deux niveaux les plus élevés de la hiérarchie de la qualité des vins allemands : les Qualitätswein et les Prädikatswein.



NOUVEAUTÉ

MARKUS MOLITOR TRADITION QUALITÄTSWEIN, RIESLING, MOSEL (CAPSULE BLANCHE), 2020



Riesling

Les raisins proviennent de sites de la propriété principalement influencés par l'ardoise et ont subi un contact de plusieurs heures avec les peaux avant le début de la fermentation spontanée. Il montre une couleur jaune moyenne et est actuellement un peu discret au nez. Avec un peu d'air, de l'ardoise, de la pomme sauvage, de la cardamome et des notes de pêche blanche commencent à apparaître. Il est sec avec une acidité élevée, mais équilibrée, une extraction moyenne, et une chair moyenne à texture douce. Sa longueur et l'intensité du fruit sont modérées, mais adaptées à sa structure, avec des notes de pomme sauvage, d'ardoise, de noyau de pêche et d'huile de citron menant à une finale moyenne. 2023-2030-IR



11,5 %



Ardoise, pomme sauvage, cardamome, soupçon de pêche blanche



Pomme sauvage, ardoise, noyau de pêche, huile de citron, [14,10]



Salade Waldorf

NOUVEAUTÉ

MARKUS MOLITOR ERDENER TREPPCHEN SPÄTLESE, RIESLING, MOSEL, (CAPSULE BLANCHE), 2020



Riesling



Il s'agit d'un site orienté vers le sud-ouest, ce qui est l'un de ses aspects importants avec ses sols de pierre et d'ardoise rouge. La robe est jaune moyen. Il commence par de la pomme sauvage, une minéralité d'ardoise rouge, de la pêche blanche, de la noix de muscade et du pain de seigle. La bouche présente une acidité moyenne; elle est sèche (seulement 10 g/l de sucre résiduel), montre un niveau d'extraction élevé, mais a une texture douce, un taux alcool moyen et une chair pleine. Il a un flux un peu statique pour le moment grâce à son extraction et il a besoin d'un peu de temps, mais sa structure est prometteuse et il montre un joli fruit, ainsi que du pain de seigle, de l'ardoise, de la pomme et de la noix de muscade menant à sa finale moyenne. 2025-2030-IR



11,5 %



Pomme sauvage, ardoise rouge, pêche blanche, noix de muscade, pain de seigle



Pain de seigle, ardoise, pomme, noix de muscade, [10,70]



Longe de porc rôtie aux pommes

NOUVEAUTÉ

MARKUS MOLITOR BERNKASTELER LAY AUSLESE, RIESLING, MOSEL (CAPSULE BLANCHE), 2017



Riesling



Ce vin impressionnant a un goût d'une grande profondeur et une finale étonnamment longue. Le bouquet exprime un certain développement avec des notes d'essence, de miel et de minéraux entremêlés d'arômes de pêche, de lime et de poire. La bouche reste jeune avec des saveurs concentrées de pêche, de nectarine et de minéral qui évoluent vers une touche de pamplemousse rose en finale. Il est délicieux dès aujourd'hui, mais il continuera à mûrir au cours de la prochaine décennie. 2023-2033-LW



11,5 %



Essence, miel, minéral, pêche, lime, poire



Pêche, nectarine, minéraux, pamplemousse rose, [10,00]



Quenelles de porc

NOUVEAUTÉ

4019

MARKUS MOLITOR ÜRZIGER
WÜRZGARTEN SPÄTLESE,
RIESLING, MOSEL (CAPSULE
DORÉE), 2020



750ml

3



Le Jardin aux épices (traduction littérale du nom du vignoble) présente une variété de sols, qui comprennent un peu d'ardoise rougeâtre, et est connu pour l'élément piquant caractéristique dans ses vins. Sa robe est jaune pâle. Des notes initiales de pomme sauvage sont suivies d'un ton floral, de piment de la Jamaïque, de goudron ou de fumée et de pêche blanche. Il a une acidité et une douceur moyennes, un niveau d'extraction élevé, une texture douce, une chair pleine, une bonne longueur et du fruit avec un retour des reprises d'arômes de pomme sauvage, d'ardoise, de goudron, de noix de muscade, de pêche et de poire menant à une longue finale. Il est superbe et déjà délicieux, et il sera probablement délicieux, bien que différent, à toutes les étapes de sa vie. 2023-2035-IR

		7,5 %
	Pomme sauvage, floral, piment de la Jamaïque, goudron/fumée, pêche blanche	
	Pomme sauvage, ardoise, goudron, noix de muscade, pêche/poire, [75,80]	
	Escalope de porc et chou rouge	

NOUVEAUTÉ

4020

MARKUS MOLITOR ZELTINGER
HIMMELREICH KABINETT, RIESLING,
MOSEL (CAPSULE VERTE), 2020



750ml

3



Ce vin a lui aussi subi un court contact avec les peaux. Il est jaune pâle dans la coupe. Son profil est tout à fait différent avec de la cire, de l'huile de citron, des cigares au chou, du citron, de la verveine et une note presque amidonnée. Ce Kabinett a une acidité très équilibrée, est presque sec (un taux de sucre résiduel de 26 g/l un peu élevé, mais l'acidité le rend plus sec), a un niveau d'extraction un peu supérieur à moyen et montre une chair moyenne. Il présente une belle longueur moyenne et une intensité de fruit semblable avec des saveurs d'huile de citron, de verveine, d'ardoise et de pomme rouge délicieuse. 2023-2027-IR

		9,5 %
	Cireux/gras, cigares au chou, citron, verveine, chlorophylle, pratiquement amidonné	
	Huile de citron, verveine, ardoise, pomme rouge, [26,10]	
	Guédille au homard	



NOUVEAUTÉ

4021

MARKUS MOLITOR ZELTINGER
SONNENUHR BEERENAUSLESE,
RIESLING, MOSEL (CAPSULE
DORÉE), 2020



375ml

3

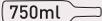


Ce vin provient de la partie du village de Zeltung du vignoble Sonnenuhr, partagé avec Wehlen, et ici aussi on trouve de grandes sections de vignes non greffées. Les raisins ratatinés de ce vin ont été sélectionnés individuellement à la main, soit dans le vignoble, soit dans la vinerie. Là encore, les raisins ont subi un certain contact avec la peau avant la fermentation spontanée. Sa robe est moyennement jaune. Les arômes de poire, de pêche, de confiture de citron, de raisins secs dorés, de miel, de goyave et de notes de tabac et de minéraux sautent du verre. Il a une acidité un peu plus que moyenne, est très doux (mais pas étouffant), et présente un niveau d'extraction élevé et une texture douce, une chair pleine, une très bonne longueur et un caractère de fruit bien prononcé avec de la pêche séchée, de la poire, du melon miel, de la confiture de citron, de la goyave, du tabac et de l'ardoise. Sa finale va de moyenne à longue. 2023-2035-IR

		8,5 %
	Confiture de poire, de pêche et de citron, raisins secs dorés, miel, goyave, soupçon de tabac, minéral/ardoise	
	Pêche séchée, poire, melon miel, citron confit, goyave, tabac, ardoise, [134,10]	
	Tarte tatin	

NOUVEAUTÉ

4022 MARKUS MOLITOR WEHLENER
KLOSTERBERG SPÄTLESE, RIESLING,
MOSEL (CAPSULE VERTE), 2020

 Riesling	
 750ml	3

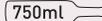


Ce vin acéré est concentré avec des couches de caractère de riesling. Les parfums de pêche blanche, de pamplemousse et de fleurs blanches sont contrastés par une touche séduisante d'essence. Un équilibre entre un fruit immaculé et la minéralité suit pour mener à une finale mémorable. L'acide vif de ce vin compense son sucre naturel, ce qui donne une impression légèrement sèche. Avec son abondance de saveurs, ce vin accompagne parfaitement un curry vert à la noix de coco et au tofu. 2023-2033-LW

 VEGAN 	 11 %
 Pêche blanche, pamplemousse, fleurs, essence	
 Agrumes, citron, lime, minéraux, pêche blanche, nectarine, [22,50]	
 Curry vert à la noix de coco avec tofu	

NOUVEAUTÉ

4023 MARKUS MOLITOR WEHLENER
SONNENUHR SPÄTLESE, RIESLING,
MOSEL (CAPSULE DORÉE), 2020

 Riesling	
 750ml	3



Le vin provient d'un superbe site orienté sud-sud-ouest dominé par l'ardoise grise. C'est un fait peu connu que la plupart des vignes Sonnenuhr ne sont pas greffées. Ce Spätlese a eu un bref contact avec les peaux avant la fermentation. Sa robe montre une couleur jaune pâle. Il commence à nouveau avec une note de pomme de crabe, puis des éléments huileux, pâteux ou cireux, puis de l'ardoise humide et du cirage. D'une acidité et d'une douceur moyennes, il présente un niveau d'extraction élevé et une texture douce, un taux d'alcool faible, mais équilibré, et une chair moyenne. Il a une belle longueur et une intensité de fruit de pomme sauvage, d'ardoise, de cire et de cirage et une finale moyenne. Voilà un autre vin de longue durée qui sera agréable toute sa vie. 2023-2035-IR

 VEGAN 	 7,5 %
 Pomme sauvage, huileux/pâteux/cireux, ardoise humide, cirage, fumé	
 Pomme sauvage, ardoise, essence, cirage, [74,70]	
 Côtes levées à la coréenne	

