



Schloss Johannisberg

Allemagne



schloss-johannisberg.de

Schloss Johannisberg

Blaulack Trockenbeerenauslese 2020

HISTOIRE :

Schloss Johannisberg, dans le Rheingau, est l'un des plus anciens domaines viticoles d'Europe, avec plus de 1200 ans d'histoire. En 1720, il devient le premier à cultiver exclusivement du Riesling, consacrant ce cépage comme roi du Rheingau, reconnu pour sa finesse et sa capacité à exprimer le terroir. En 1775, un retard de vendanges entraîne la récolte de raisins surmûris. Cet événement marque le début de la classification allemande des vins selon leur maturité : Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese et Eiswein.

Aujourd'hui propriété de la famille Oetker, le château est dirigé par Stefan Doktor et Marcel Szopa. Il produit des Rieslings secs à liquoreux d'une grande pureté. Son vignoble, exposé plein sud sur des sols de loess et quartzite, confère aux vins une minéralité et une belle longévité.

Les cuvées sont identifiées par la couleur de leur capsule, indiquant leur style. Chaque bouteille incarne l'élégance et l'héritage d'un lieu mythique, véritable symbole du Riesling.

APPELLATION : Reinghau
VILLE : Geisenheim
CÉPAGE : Riesling
TERROIR : Sols de quartzite
EXPOSITION : Terrasse exposée sud
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 6%
ACIDITÉ : 11.2 g/L
SUCRE RÉSIDUEL : 330 g/L

ELEVAGE :

Fermentation en cuve inox, élevé sur lies fines, mise en bouteille en mars 2022

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : +15 ans

Température de service : 10 à 12°C

NOTES PRESSE :

James Suckling : 98/100

Robert Parker : 99/100

NOTE DE DEGUSTATION:

Le vin se pare d'une robe ambrée, reflet de sa concentration extrême. Le nez est riche : abricot sec, mangue confite, miel, fenouil, dattier. En bouche, la texture est huileuse et visqueuse, avec une sucrosité monumentale, équilibrée par une acidité vibrante. L'ensemble est d'une densité rare, avec une finale saline et citronnée, presque tactile, qui prolonge l'émotion. Un monument de complexité.

ACCORDS :

Foie gras, cuisine asiatique sucré-salée, tarte aux fruits, bleu d'Auvergne

