



DrLoosen.com



DR. LOOSEN

Allemagne 



Dr. Loosen

Graacher Domprobst GG 2023

HISTOIRE :

Dr. Loosen est un domaine familial emblématique de la Moselle allemande, dirigé depuis 1988 par Ernst Loosen, figure majeure du Riesling à l'échelle mondiale. Héritier de vignes centenaires en franc de pied, il a révélé le potentiel exceptionnel de ses Grosse Lage, équivalents de nos Grands Crus, grâce à une viticulture durable, des rendements faibles et une vinification précise. Ces coteaux abrupts, plantés en Riesling sur des sols d'ardoise, offrent des expressions uniques, alliant tension minérale, pureté aromatique et remarquable potentiel de garde.

Le style Dr. Loosen reflète une maîtrise du Riesling et des terroirs, des vins secs Trocken et GG (Grosses Gewächs), aux expressions fruitées comme Kabinett et Spätlese, jusqu'aux liquoreux tels que Auslese, BA et TBA. Membre du VDP, le domaine incarne l'excellence allemande, alliant tradition, innovation et terroir, avec la capacité de produire des vins d'auteur, profonds et vibrants.

Domprobst est l'un des joyaux du village de Graach. Ce cru appartenait autrefois à un prévôt de la cathédrale de Trèves, d'où il tire son nom. Les sols d'ardoise argileuse y produisent des vins riches, structurés et profonds.

APPELLATION : Mosel
CÉPAGE : Riesling
NIVEAU DE QUALITÉ : Grosses Gewächs
TERROIR : ardoise bleue et gris argileuse
ALTITUDE : 110 à 260m
INCLINAISON : 45 à 65%
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5 %
EXPOSITION : Sud-Ouest

ELEVAGE :

12 mois en barriques de 1000L à 3000L, sur lies, sans bâtonnage

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : +10 ans
Température de service : 8-10°C

NOTE PRESSE :

James Suckling : 95/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Sa robe est jaune pâle. Le nez est expressif, mêlant des arômes de pêche blanche, zeste de citron, fleurs blanches et une subtile minéralité fumée. En bouche, l'attaque est tendue, droite, avec une acidité cristalline qui structure le vin. La texture est large, saline, précise, avec une finale longue, vibrante et légèrement herbacée. Il combine puissance, finesse et potentiel de garde.

ACCORDS :

Tartare de dorade au citron, ravioles de langoustines, poulet rôti au fenouil, fromage de chèvre affiné, cuisine thaïlandaise légèrement épicée

