



Weingut Joh. Jos. Prüm

Allemagne 



Joh Jos Prüm

Graacher Himmelreich Auslese 2024

HISTOIRE :

WWeingut Joh. Jos. Prüm, vignoble installé à Wehlen au cœur de la Moselle allemande, compte parmi les domaines emblématiques du pays. Présente dans le village depuis plus de 400 ans, la famille Prüm perpétue son héritage, aujourd'hui porté par le Dr Katharina Prüm aux côtés de son père, le Dr Manfred Prüm.

Le domaine cultive exclusivement le Riesling sur 13,5 hectares répartis sur des crus mythiques : Wehlener Sonnenuhr, Graacher Himmelreich, Zeltinger Sonnenuhr et Bernkasteler Badstube. Les coteaux de schistes dévonien bleus apportent aux vins leur minéralité cristalline et leur tension. Les vins se distinguent par leur pureté, leur acidité vive et leur grande capacité de garde. Les fermentations lentes, en levures indigènes, préservent la finesse du terroir.

La gamme couvre toutes les expressions du Riesling mosellan : Kabinett, Spätlese, Auslese et Goldkap, chacune marquée par un équilibre subtil entre douceur, fraîcheur et profondeur minérale.

Touchée par le gel le 22 avril 2024, la parcelle de Graacher Himmelreich ("royaume du ciel") a connu des rendements faibles. Les vendanges du Auslese ont eu lieu à la fin octobre. Le millésime 2024 livre des vins charmeurs, juteux et dotés d'une minéralité intense, des traits emblématiques des grands classiques de la Moselle.

APPELLATION : Mosel
CÉPAGE : Riesling
TERROIR : Schiste dévonien
VILLAGE : Graach
EXPOSITION : Sud / Sud-Ouest
ALTITUDE : 110 et 300m
PENTE : 45-75%
DEGRÉ ALCOLIQUE : 8 %

ELEVAGE :
Fermentation et élevage en cuve inox.

SERVICE ET CONSERVATION :

Température de service : 10°C
Capacité de garde : 30 ans



NOTE PRESSE :

James Suckling : 95/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe est jaune pâle. Le nez, très pur, mêle citron, pamplemousse, une pointe exotique, des herbes fraîches et des notes florales qui apportent une légèreté presque aérienne. En bouche, le vin séduit par sa texture fine, sa douceur parfaitement fondue et une acidité ciselée qui dynamise l'ensemble. L'équilibre entre fraîcheur, fruit et sucrosité crée une harmonie élancée, jamais lourde. La finale, longue et précise, dévoile des touches minérales et herbacées, invitant immédiatement à une nouvelle gorgée.

ACCORDS :

Cuisine asiatique, plats épicés, poisson grillé. Lorsqu'il a vieilli, ce vin se marie bien avec du gibier ou des fromages crémeux.