



Weingut Joh. Jos. Prüm

Allemagne 



Joh Jos Prüm

Graacher Himmelreich Kabinett 2024

HISTOIRE :

Weingut 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 assez faibles. Les vendanges du Kabinett ont débuté le 1er octobre. Grâce à une bonne réserve en eau et à l'absence d'extrêmes thermiques, la maturation s'est déroulée sans stress, donnant des vins charmeurs, juteux, à la minéralité intense.

APPELLATION : Mosel
CÉPAGE : Riesling
TERROIR : Schiste dévonien
VILLAGE : Graach
EXPOSITION : Sud / Sud-Ouest
ALTITUDE : 110 et 300m
PENTE : 45-75%
DEGRÉ ALCOLIQUE : 9 %

ELEVAGE :
Fermentation et élevage en cuve inox.

SERVICE ET CONSERVATION :

Température de service : 10°C
Capacité de garde : 20 ans



NOTE PRESSE :

James Suckling : 93/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le vin offre une robe pâle aux reflets argentés. Le nez s'ouvre sur une légère réduction typique de Prüm, puis sur des notes de citron vert, de pomme verte, de pêche blanche et de nectarine, de fleur blanche et une minéralité de schiste. La bouche est aérienne, soutenue par une acidité ciselée équilibrant la douceur du Kabinett. La texture, délicate et juteuse, déploie une belle énergie. La finale longue et saline révèle la signature du Graacher Himmelreich : finesse, précision et minéralité légèrement fumée.

ACCORDS :

Schnitzels de porc et citron, tartare de saumon sur lit d'avocat, tajine de poulet oignon et raisins secs.

