



Schloss Johannisberg

Allemagne 



schloss-johannisberg.de



Schloss Johannisberg

Gelblack Trocken 2024

HISTOIRE :

Schloss Johannisberg, dans le Rheingau, est l'un des plus anciens domaines viticoles au monde, 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 entoure Schloss Johannisberg et la forêt en demi-cercle et descend en terrasses vers le Rhin, exposé plein sud sur des sols de loess et quartzite.

Les cuvées se distinguent par la couleur de leur capsule, signe de leur style. Le Gelblack, (se traduit par "jaune"), incarne le Riesling sec, emblématique du domaine. Le millésime 2024, marqué par de fortes pluies, a exigé une vendange manuelle très sélective. Les raisins récoltés, sains et mûrs, offrent une structure acide vive et parfaitement équilibrée.

APPELLATION : Reinghau
VILLE : Geisenheim
CÉPAGE : Riesling
TERROIR : Loess, quartz et argile
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5%
ACIDITÉ : 6,8 g/L
SUCRE RÉSIDUEL : 8,2 g/L

ELEVAGE :

80 % en cuves inox et 20 % en fût de 1200l
Bois provenant des propres chênes de "Schloss Johannisberg"

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 8 à 10°C



NOTE PRESSE :

James Suckling : 93/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Robe jaune pâle. Le nez offre des arômes prononcés de pêche, d'abricot et pomme jaune, relevés d'une touche de romarin et de menthe fraîche. En bouche, une acidité vive et accrocheuse s'équilibre avec une douceur fruitée. La texture est tendre, avec une légère onctuosité, des notes herbacées et une pointe de pamplemousse en finale.

Une introduction vivifiante à l'univers des Rieslings de Schloss Johannisberg.

ACCORDS :

Plats à base de poisson ou de volaille, gnocchis aux herbes frits avec de la feta, courgettes et des pignons de pin