



Schloss Johannisberg

Allemagne 



schloss-johannisberg.de



Schloss Johannisberg

Grünlack Spätlese 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, reflet de leur style. Le Grünlack Spätlese, "vert", est un Riesling à la sucrosité vivifiante. Le millésime 2024, marqué par de fortes pluies, a exigé une vendange manuelle très sélective. Les raisins récoltés vers la fin septembre, offrent une fraîcheur et une tension exceptionnelles.

APPELLATION : Rheingau
VILLE : Geisenheim
CÉPAGE : Riesling
TERROIR : Sols de quartzite
EXPOSITION : Terrasse exposée sud
DEGRÉ ALCOLIQUE : 8%
ACIDITÉ : 8,9 g/L
SUCRE RÉSIDUEL : 76,7 g/L

ELEVAGE :

6 mois en cuve inox, sur lies fines.
Mise en bouteille fin mars 2023.

CONSERVATION ET SERVICE :

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

NOTES PRESSE :

James Suckling : 98/100
Robert Parker : 95/100

NOTE DE DEGUSTATION:

Ce Spätlese à la robe dorée éclatante annonce un nez intense, mêlant mirabelle, pomelo, mandarine, melon et citronnelle, avec une touche exotique.

En bouche, l'attaque est suave, équilibrée par une acidité cristalline. La fructosité est parfaitement dosée, offrant un vin à la fois gourmand, aérien et d'une grande précision. La finale est minérale, longue et vibrante.

ACCORDS :

Cuisine épicée, tarte de fruits, pavlova, crème brûlée, fromages

