



Schloss Johannisberg

Allemagne



schloss-johannisberg.de



Schloss Johannisberg

Purpurlack Beerenauslese 2023

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 **Purpurlack Beerenauslese**, "pourpre", est un Riesling à la sucrosité exquise. **2023** fut le millésime le plus chaud du siècle, en Allemagne du moins. Les raisins botrytisés, récoltés en octobre, donnent naissance à un vin profond, précis et d'une grande concentration.

APPELLATION :	Reinghau
VILLE :	Geisenheim
CÉPAGE :	Riesling
TERROIR :	Sols de quartzite
EXPOSITION :	Terrasse exposée sud
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	6.5%
ACIDITÉ :	14.2 g/L
SUCRE RÉSIDUEL :	170 g/L

ELEVAGE :

Fermentation en cuve inox puis élevé sur lies fines avant d'être mise en bouteille

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans

Température de service : 10 à 12°C

NOTES PRESSE :

James Suckling : 99/100

Robert Parker : 98/100

NOTE DE DEGUSTATION:

Le vin a une robe dorée, presque ambrée, le nez est envoûtant, aux arômes de figue séchée, abricot confit, miel, et une subtile touche de botrytis. En bouche, la texture est crémeuse et huileuse, avec une acidité vive parfaitement intégrée qui équilibre les 179 g/L de sucre résiduel. La finale est saline, longue, et laisse une impression de fraîcheur épicée, malgré la richesse.

ACCORDS :

Foie gras, cuisine asiatique sucré-salée, tarte aux fruits, mascarpone à l'orange, bleu d'Auvergne

