



Schloss Johannisberg

Allemagne 



schloss-johannisberg.de



Schloss Johannisberg

Silberlack Grosses Gewächs 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 Silberlack, "argent", est un Grand Cru Riesling sec et précis. 2023 fut le millésime le plus chaud du siècle, en Allemagne du moins. Les raisins, sains et mûrs, donnent un vin intense, savoureux, salin et citronné.

APPELLATION : Reinghau
VILLE : Geisenheim
CÉPAGE : Riesling
TERROIR : Sols de quartzite
EXPOSITION : Terrasse exposée sud
DEGRÉ ALCOLIQUE : 12,5%
ACIDITÉ : 7.4 g/L
SUCRE RÉSIDUEL : 2 g/L

ELEVAGE :

Mis en bouteille fin juin 2025 après 20 mois d'élevage sur lies fines en fûts de chêne de 1 200 litres.

CONSERVATION ET SERVICE :

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

NOTES PRESSE :

James Suckling : 98/100
Robert Parker : 92/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin sec, Grand Cru, à la robe jaune pâle aux reflets dorés, séduit par un nez raffiné mêlant citron, pamplemousse, fleurs blanches et une fine minéralité. En bouche, l'attaque est vive, portée par une acidité cristalline, une texture soyeuse et une belle profondeur. Les notes citronnées et herbacées s'étirent dans une finale longue et saline, révélant le potentiel de garde.

ACCORDS :

Sashimi de bar, ceviche, volaille aux agrumes, risotto aux asperges, cuisine épicée

