



Weingut Joh. Jos. Prüm

Allemagne 



Joh Jos Prüm

Graacher Domprobst Auslese 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. Les coteaux de schistes dévonien 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.

La parcelle **Graacher Domprobst**, nommée d'après le prévôt de la cathédrale de Trèves (qui sélectionnait les meilleures parcelles), repose sur du schiste gris, tandis que la couche argileuse profonde apporte des notes épicées, une minéralité marquée et du gras. Touchée par le gel le 22 avril 2024, cette parcelle de 0,3 ha a connu des rendements faibles. Les vendanges du **Auslese** ont eu lieu fin octobre. Le millésime 2024 livre un vin charmeur et doté d'une minéralité intense.

APPELLATION : Mosel
CÉPAGE : Riesling
TERROIR : Schiste dévonien
VILLAGE : Graach
EXPOSITION : Sud-sud-ouest à sud-ouest
ALTITUDE : 110 et 260m
PENTE : 45-70%
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 7 %

ELEVAGE :
Fermentation et élevage en cuve inox.

SERVICE ET CONSERVATION :

Température de service : 10°C
Capacité de garde : 30 ans



NOTE DE DÉGUSTATION :

Le Graacher Domprobst est un cru de tout premier rang, réputé pour des vins plus profonds et plus marqués par la minéralité que ceux du voisin Himmelreich. Ce vin est demi-sec à moelleux, doté d'une grande complexité aromatique, d'une tension minérale affirmée et d'un excellent potentiel de garde.

ACCORDS :

Cuisine asiatique, plats épicés, poisson grillé. Lorsqu'il a vieilli, ce vin se marie bien avec du gibier ou des fromages crémeux.

