

Joh Jos Prüm

Issu de l'un des coteaux d'ardoise les plus prestigieux de Mosel, ce Kabinett aérien dévoile pêche blanche, mandarine et chèvrefeuille, portés par une acidité cristalline et un remarquable potentiel de garde.



Weingut Joh. Jos. Prüm

94 vinous



Alcool :8,00 %

Composition: 100% Riesling

Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett 2024

Mosel, Allemagne

Région et vignobles

Wehlener Sonnenuhr compte parmi les vignobles les plus réputés de Middle Mosel. Ses coteaux s'élèvent spectaculairement au-dessus du village de Wehlen, avec des pentes pouvant atteindre environ 70 %. Leur **exposition sud à sud-ouest** permet de capter une lumière précieuse dans ce climat frais et septentrional, favorisant une maturation lente et régulière tout en préservant l'acidité naturellement vive du Riesling.

Le vignoble repose principalement sur des **ardoises bleu-gris du Dévonien**, profondément altérées, capables d'emmagasiner la chaleur durant la journée tout en assurant un excellent drainage. Joh. Jos. Prüm possède environ 5 hectares sur ce site, dont le nom fait référence au cadran solaire installé en 1842 par Jodocus Prüm, ancêtre de la famille. Ces conditions donnent généralement des Rieslings intensément parfumés, marqués par les fruits à noyau, une minéralité précise et une remarquable longévité. Le millésime 2024 offre une expression particulièrement pure, vive et saline.

Vinification

Joh. Jos. Prüm Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett 2024 est élaboré à partir de **100 % Riesling**, récolté dans les parcelles du domaine situées au sein de ce prestigieux vignoble escarpé. La mention Kabinett désigne des raisins naturellement mûrs, capables de produire un vin délicatement doux tout en conservant la légèreté et la fraîcheur caractéristiques de ce style traditionnel.

La fermentation s'effectue lentement avec les levures indigènes dans des **Fuder traditionnels**, grands fûts de chêne ancien typiques de Mosel, qui apportent de la texture sans transmettre de saveurs boisées marquées. La fermentation s'interrompt naturellement avant la transformation complète des sucres, laissant une douceur résiduelle équilibrée par une acidité vibrante. Le vin repose ensuite sur lies fines en foudre pendant environ **huit à dix mois avant la mise en bouteille**, cette durée pouvant varier selon l'évolution de chaque lot. Cette approche préserve la pureté aromatique et l'expression transparente des sols d'ardoise.

Weingut Joh. Jos. Prüm

Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett 2024

Notes de dégustation

- **Couleur** : Robe jaune citron pâle, brillante, traversée de délicats reflets verts de jeunesse.
- **Nez** : Élégant et expressif, il s'ouvre sur le chèvrefeuille, la fleur de sureau et de fines herbes fraîches, puis dévoile pêche blanche, nectarine, poire et mandarine. De discrètes notes réductrices et d'ardoise concassée renforcent sa complexité.
- **Bouche** : Aérienne mais savoureuse, avec une matière juteuse de poire, de pêche et de mandarine, soutenue par une acidité vive et soyeuse. La douceur résiduelle s'intègre parfaitement, tandis que la minéralité saline et les zestes d'agrumes étirent une finale longue et précise.

Le saviez-vous ?

Le cadran solaire qui donne son nom à Wehlener Sonnenuhr fut installé en 1842 par **Jodocus Prüm**, ancêtre de la famille actuelle. Il permettait aux ouvriers viticoles de lire l'heure sur ce coteau particulièrement escarpé de Mosel.

Idées d'accords mets et vins

- **Curry vert thaïlandais** : La douceur délicate du vin apaise la chaleur du piment, tandis que son acidité rafraîchissante équilibre la richesse du lait de coco.
- **Filet de porc aux pommes** : Les arômes de poire et de pêche répondent harmonieusement aux pommes, tandis que l'acidité équilibre la texture tendre et savoureuse de la viande.
- **Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre d'agrumes** : La douceur souligne la chair délicate des coquillages, tandis que la fraîcheur citronnée allège le beurre et accentue leur salinité naturelle.
- **Fromage de chèvre frais et poire** : L'acidité vive rafraîchit la texture crémeuse du fromage, tandis que les notes florales et fruitées créent un accord aromatique particulièrement élégant.

94 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 94 Points (2024)

The 2024 Riesling Wehlener Sonnenuhr Kabinett opens with subtle hints of creamy woodruff, candied angelica and wet slate. The palate is lightness itself, like a veil of scented fruit referencing green apple, supple, sweet but tart citrus, like juicy, pale pomelo, rounded out with a touch of white peach. It is wonderfully serene, cooling, elegant and precise. (Off-dry)

94 James Suckling

James Suckling (JS) : 94 Points (2024)

Wonderfully expressive nose of honeysuckle and fresh garden herbs. Juicy, light-bodied palate with creaminess, slatey minerality and very elegant acidity. Long, zesty finish with plenty of mandarin orange character.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Weingut Joh. Jos. Prüm

Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett 2024

Wine Spectator (WS) : 92 Points (2024)

Leans into its off-dry profile, with real concentration to the notes of pear, kumquat and lychee, which show impressive range and depth. Bitter herb and chalky mineral elements move through, with smoky petrol and flowers on the solid finish. Complex and long. Drink now through 2040.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM