

Schloss Johannisberg

Né sur les terrasses ensoleillées de Schloss Johannisberg, ce Riesling sec 2024 conjugue pêche de vigne, fraîcheur cristalline et finale pamplemousse pour offrir une expression élégante du Rheingau à table comme à l'apéritif.

SCHLOSS JOHANNISBERG

93
James Suckling



Gelblack Riesling Trocken 2024

Rheingau, Allemagne

Région et vignobles

Le Rheingau allemand s'étire le long du Rhin, sur des coteaux où la rivière modère les températures et prolonge la maturation. À Schloss Johannisberg, un **vignoble unique de 50 hectares** entoure le château et descend en terrasses exposées au sud vers le fleuve. Cette orientation favorise une lumière généreuse tout en conservant la fraîcheur nécessaire au Riesling. Les parcelles de Gelblack correspondent au vin à étiquette jaune de la propriété, et non à un lieu-dit séparé.

Les sols associent **quartzite du Taunus**, limon fertile, loess et une touche d'oxyde de fer, offrant drainage, réserve hydrique et nuances minérales. Le millésime 2024 fut marqué par un printemps et un été très humides, un débourrement précoce puis des gelées en avril. Après un mois d'août chaud, la fin septembre pluvieuse a imposé une récolte manuelle et sélective. Les raisins sains ont ainsi conservé une acidité vive, signature du style Rheingau.

Vinification

Élaboré à partir de **100 % Riesling**, ce Trocken provient d'une vendange manuelle et sélective. Les grappes sont pressées avec douceur afin de préserver les arômes de pêche, d'abricot et de pomme jaune. La fermentation est répartie entre **80 % de cuves en acier inoxydable** et 20 % de fûts de chêne de 1 200 litres, fabriqués à partir d'arbres du domaine. Cette combinaison associe netteté fruitée et texture discrètement ample.

Le suivi précis des fermentations permet de conserver une expression sèche, sans lourdeur, tout en respectant la tension naturelle du cépage. Avec **12,5 % vol.**, 8,2 g/L de sucres résiduels et 6,8 g/L d'acidité totale, l'équilibre reste vif et harmonieux. Servi entre 7 et 9 °C, le vin dévoile une attaque fraîche, un fruit mûr bien étiré et une finale de pamplemousse et d'herbes fraîches.

Alcool :12,50 %

Composition: 100% Riesling

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

SCHLOSS JOHANNISBERG

Gelblack Riesling Trocken 2024

Notes de dégustation

- **Couleur :** robe jaune pâle brillante, parcourue de reflets dorés et argentés.
- **Nez :** pêche de vigne, abricot, citron mûr, pomme jaune, fleurs blanches, romarin et menthe fraîche.
- **Bouche :** attaque vive et précise, fruitée sans lourdeur, acidité énergique, texture subtilement ample, finale fraîche de pamplemousse, pomme verte et herbes fraîches.

Le saviez-vous ?

La tradition de Schloss Johannisberg remonte à **772**, lorsque Charlemagne aurait remarqué que la neige fondait plus tôt sur cette colline. Des moines bénédictins y plantèrent ensuite des vignes vers 1100, contribuant à faire du domaine un lieu emblématique de l'histoire du Riesling.

Idées d'accords mets et vins

- **Filet de sandre ou de bar grillé :** la vivacité citronnée et la finale pamplemousse soulignent la finesse du poisson sans masquer sa texture.
- **Pintade rôtie aux herbes :** les notes de romarin et de menthe font écho à la garniture tandis que l'acidité allège la chair.
- **Taboulé aux herbes fraîches :** la fraîcheur du persil, de la menthe et du citron prolonge le profil aromatique du vin.
- **Pâtes aux légumes et crème légère :** la tension du Riesling équilibre la douceur de la sauce et révèle les saveurs végétales.

93 James Suckling

James Suckling (JS) : 93 Points (2024)

The striking nose of lemon and peach coulis pulls you into this cool and elegant, but also well-structured dry riesling. Very long finish, in which the racy acidity is already beautifully integrated. From organically grown grapes with Fair'n Green certification. Drink or hold. Screw cap.