

Schloss Johannisberg

Cette Spätlese 2024, issue du vignoble historique de Schloss Johannisberg, dévoile un Riesling tendre et lumineux, où pêche blanche, agrumes et abricot mûr s'élancent sur une fraîcheur saline raffinée.

SCHLOSS JOHANNISBERG

98 James Suckling



Grunlack Riesling Spatlese 2024

Rheingau, Allemagne

Région et vignobles

Le Rheingau suit la rive septentrionale du Rhin, dans une zone où l'exposition méridionale des coteaux favorise une maturation régulière du Riesling. Le fleuve tempère les températures, tandis que la lumière abondante contribue à la richesse naturelle des raisins. Cette combinaison donne des vins plus amples que ceux de la Mosel, tout en conservant une acidité structurante et une remarquable netteté aromatique.

Le vignoble de Schloss Johannisberg constitue un **monopole historique** installé sur les pentes dominant le Rhin, dans l'aire VDP.GROSSE LAGE de l'appellation Rheingau. Ses sols associent quartzite du Taunus, loess et **limon argilo-limoneux**, offrant drainage, réserve hydrique et expression minérale. La cuvée Grünlack provient entièrement de ce vignoble unique, et non d'une parcelle distincte portant ce nom. Cette origine imprime au vin une texture ample, une fraîcheur lumineuse et une finale saline.

Vinification

Les raisins de Riesling sont récoltés à la main dans le vignoble de Schloss Johannisberg, puis amenés avec soin au chai. Un pressurage doux permet d'extraire les jus avec précision tout en protégeant leur pureté aromatique. La vinification est pensée pour préserver l'éclat du fruit, la fraîcheur naturelle et la clarté de l'expression.

Élaborée dans le style traditionnel d'une **Spätlese**, cette cuvée recherche un équilibre harmonieux entre douceur et acidité. Le travail du domaine met en avant la finesse de la matière plutôt qu'une empreinte boisée ou des sensations lourdes. Le résultat est un Riesling limpide et élancé, où la pêche, les agrumes et l'abricot s'intègrent à une trame fraîche, avec une finale minérale et saline. Le vin peut évoluer avec élégance en bouteille.

Alcool :8,50 %

Composition: 100% Riesling

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

SCHLOSS JOHANNISBERG

Grunlack Riesling Spatlese 2024

Notes de dégustation

- **Couleur :** Jaune doré lumineux, aux reflets argentés et à l'éclat cristallin.
- **Nez :** Pêche blanche, pomme verte et agrumes, puis abricot mûr, ananas frais, zeste de citron et herbes de jardin.
- **Bouche :** Attaque soyeuse et douce, portée par une acidité précise. Le fruit reste frais et énergique, avec une texture délicate, une touche saline et une finale minérale persistante.

Le saviez-vous ?

Schloss Johannisberg est associé à une tradition ancienne du Riesling. En **1775**, une vendange retardée après l'arrivée tardive du messager aurait conduit à la découverte de raisins particulièrement mûrs, contribuant à la renommée des styles Spätlese dans le Rheingau.

Idées d'accords mets et vins

- **Crevettes asiatiques au gingembre :** la fraîcheur citronnée et la douceur du vin apaisent les épices tout en soulignant la délicatesse des crustacés.
- **Canard rôti à l'orange :** l'acidité du Riesling équilibre le gras du canard, tandis que ses notes d'abricot prolongent la sauce aux agrumes.
- **Bleu affiné :** la sucrosité de la Spätlese enveloppe le sel et la puissance du fromage, pour un contraste harmonieux.
- **Tarte aux abricots :** les fruits à noyau du vin font écho au dessert, tandis que sa tension évite toute lourdeur en finale.

98 James Suckling

James Suckling (JS) : 98 Points (2024)

The clouds open and a ray of sunlight lands on you as this elixir, in which the beauty of ripe peaches is exactly matched by the freshness of garden herbs, like the two sides of the one-sided mobius strip. Enormous depth, freshness and complexity at the perfectly balanced finish. Great aging potential, but how could you resist this now? From organically grown grapes with Fair'n Green certification. Drink or hold.

96 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 96 Points (2024)

The 2024 Riesling Schloss Johannisberg Grunlack Spatlese opens with a supple green apple flavor that slowly verges into white peach and a whole array of citrus zest. The palate is wonderfully svelte and tense, moving with the precise sharpness of a freshly cut skate on the smoothest ice. This is thrilling and exciting in its nature. It is pure and so bracing. The 2024 has a restrained 66 g/L of residual sugar set against 8.9 g/L of acidity. (Medium)