



Schloss Johannisberg

Issu d'un domaine légendaire du Rheingau, le Grünlack Spätlese 2022 séduit par son fruité exotique, sa douceur délicate et une acidité cristalline qui promet élégance et longévité.



SCHLOSS JOHANNISBERG



Grünlack Riesling Spätlese 2022

Rheingau, Allemagne

Région et vignobles

Le Rheingau est l'une des régions viticoles les plus célèbres d'Allemagne, située sur la rive nord du Rhin entre Wiesbaden et Rudesheim. Ses coteaux exposés au sud, dominant le fleuve, offrent un microclimat idéal pour le Riesling. La chaleur accumulée et la régulation thermique du Rhin permettent une excellente maturité des raisins tout en conservant une acidité vibrante. Les sols, composés de quartzite, d'ardoise et de loess, contribuent à la **minéralité tendue** qui signe les Rieslings du Rheingau.

Le domaine de Schloss Johannisberg est un **monopole de 50 hectares**, considéré comme le berceau du Spätlese, découvert en 1775. Le vignoble, exclusivement planté en Riesling depuis 1720, se situe sur une colline dominant directement le Rhin, avec des sols de quartzite du Taunus et de limons. Cette combinaison confère aux vins une **concentration riche et une précision cristalline**, faisant de Schloss Johannisberg une référence mondiale.

Vinification

Le Grünlack Spätlese 2022 est élaboré à partir de Riesling récolté manuellement dans le vignoble de Schloss Johannisberg. Les grappes sont égrappées et pressées délicatement afin de préserver la pureté du fruit et d'éviter toute extraction excessive. La fermentation s'effectue principalement en cuves inox thermorégulées, avec environ **30 % en fûts de bois**, apportant une texture subtile et une complexité supplémentaire.

Après fermentation, le vin repose **cinq mois sur lies fines**, ce qui enrichit la bouche d'un léger crémeux et accentue la palette aromatique. Avec seulement 7,5 % d'alcool, le style Spätlese s'exprime ici dans un équilibre subtil entre sucrosité généreuse et acidité tranchante.

Notes de dégustation

- **Couleur** : Jaune clair brillant aux reflets verts.
- **Nez** : Pêche blanche, ananas frais, pomme verte, ortie et oseille.
- **Bouche** : Belle harmonie entre fruits mûrs et acidité rafraîchissante, avec une douceur élégante, un équilibre raffiné et une longue finale citronnée.

Alcool : 7,50 %

Composition: 100% Riesling



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



SCHLOSS JOHANNISBERG

Grünlack Riesling Spätlese 2022

Le saviez-vous ?

Schloss Johannisberg est reconnu comme le lieu de naissance du Spätlese. En 1775, le messager autorisant les vendanges arriva en retard, laissant les raisins surmûrir et se couvrir de pourriture noble. Le vin issu de cette récolte fut le premier Spätlese documenté, marquant un tournant décisif dans l'histoire du Riesling allemand.

Accords mets-vins

- **Homard au beurre** : la richesse du plat est équilibrée par l'acidité du vin, ses notes tropicales subliment la chair délicate.
- **Curry thaï épicé** : la sucrosité apaise le piquant, tandis que l'intensité aromatique s'accorde aux herbes et aux épices.
- **Fromages bleus** : la douceur du vin équilibre le sel et crée une harmonie savoureuse.
- **Tarte aux fruits jaunes (pêche, abricot)** : prolonge le caractère fruité du vin tout en soulignant sa fraîcheur.



James Suckling (JS) : 99 Points (2022)

The nose of this Spätlese makes me think of 18th century engravings of pear and white peach varieties, but that only hints at the enveloping and astonishingly fine fruit that follows on the palate. A masterpiece of finesse, precision and balance, but even that doesn't say the most important thing, which is the breathtaking leafy freshness and stony clarity at the stunningly long finish. When will it ever stop? From organically grown grapes.



Robert Parker (RP) : 94 Points (2022)

The 2022 Schloss Johannisberg Grünlack Riesling Spätlese opens with a clear, intense, aromatic, savory and flinty bouquet of tropical fruits intertwined with almost slatey, in any case, savory and saline notes. It is perfectly ripe and super precise and irresistible. Rich and lush but fine and elegant on the palate, this is another highlight of the 2022 vintage in the Rheingau. It is incredibly savory, lush and saline. You can't stop swallowing this beauty and picture-book Spätlese. It is mouthwatering without end. This is a fabulous wine of great precision and piquancy! 8% stated alcohol. Natural cork. Tasted at the domaine in September 2023. Rating: 94+



Wine Spectator (WS) : 92 Points (2022)

Unctuous and plump, with fleshy peach skin and mango underscored by stony minerality. Fluid and open in feel, with a creamy texture hemmed in by a steely spine of flint. Acidity holds a firm grip, and the smoky finish is taut and firm. Serious and delicious. Drink now through 2040. 2,000 cases made, 100 cases imported.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM