

Schloss Johannisberg

Produit en très petite quantité, Goldlack 2020 montre une concentration cristalline–mirabelle, zeste d'agrumes, fines herbes–équilibrée par une acidité ferme et une salinité sapide, taillé pour une garde sereine.

SCHLOSS JOHANNISBERG

95



Goldlack Riesling Trocken 2020

Rheingau, Allemagne

Région et vignobles

Le Rheingau déroule ses coteaux sur la rive nord du Rhin, où le fleuve infléchit vers l'est et expose les vignes plein sud. La **réverbération** du fleuve, la latitude du **50e parallèle** et des nuits fraîches favorisent une maturité complète tout en préservant l'acidité. Les sols dominés par le **Taunus quartzite** avec des placages de loam et de loess donnent cette tension pierreuse et cette chaleur restituée qui signent les Rieslings secs de la région.

Schloss Johannisberg est un **monopole de 50 hectares**, un amphithéâtre unique ceinturant le château et descendant en terrasses vers le Rhin. Le drainage naturel, l'ensoleillement optimal et une mosaïque de mésoclimats selon les pentes et altitudes engendrent des Rieslings à la fois concentrés et aériens, d'une minéralité vibrante. Planté en Riesling sans discontinuer depuis 1720, le domaine incarne l'expression la plus pure de ce cépage dans le Rheingau.

Vinification

100 % Riesling vendangé à la main. Macération délicate d'environ 24 heures avant pressurage doux pour favoriser l'expression des composés aromatiques sans extraire d'amertume. La fermentation s'effectue en foudres traditionnels d'environ **1 200 litres** , façonnés dans le chêne du domaine ; l'objectif est d'apporter **texture subtile** et respiration, sans signature boisée marquée.

Après la fermentation, le vin séjourne **24 mois sur lies fines** dans la cave historique **Bibliotheca Subterranea**, creusée à 9 mètres sous terre et maintenue naturellement à **10,5 °C**. La mise a eu lieu au printemps 2023, suivie d'un repos en bouteille avant la mise en marché de septembre. Profil analytique indicatif : 12,5 % vol., ~3,9 g/L de sucres résiduels, ~6,6 g/L d'acidité totale—un style sec, dense et tendu.

Alcool :7,50 %

Composition: 100% Riesling

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

SCHLOSS JOHANNISBERG

Goldlack Riesling Trocken 2020

Tasting Notes

- **Color:** Jaune pâle brillant aux reflets verts.
- **Aroma:** Mirabelle, kumquat, zeste d'orange, thé blanc, biscuit, touches de menthe, mélisse et thym, sur un fond pierre humide/quartzite.
- **Palate:** Bouche concentrée et nerveuse ; fruits à noyau et agrumes ourlés d'une minéralité crayeuse-saline, trame acide vibrante, allonge profonde et salivante, grand potentiel de garde.

Did you know?

Le domaine élève Goldlack dans sa **Bibliotheca Subterranea**, cave souterraine à **10,5 °C** qui favorise une intégration remarquable des lies et la longévité. Schloss Johannisberg cultive **seulement du Riesling depuis 1720** et a popularisé les styles de Prädikat après la fameuse vendange tardive « Spätlese » de **1775**.

Wine Pairing Ideas

- **Bar de ligne grillé, sauce au safran** : la salinité et l'acidité du vin épurent la richesse de la sauce et soulignent l'iode du poisson.
- **Homard au beurre noisette et citron** : le fruit mûr et la tension coupent le gras et répondent au zeste.
- **Saltimbocca de chevreuil** : concentration et extrait sec s'accordent à la profondeur giboyeuse, les notes herbacées font écho à la sauge.
- **Comté affiné / Beaufort** : complexité noix-umami qui dialogue avec la texture de foudre et l'allonge minérale.

95

Robert Parker (RP) : 95 Points (2020)

From macerated grapes from top parcels around the château and vinified in traditional oak for 10 months prior to the aging on the fine lees for 24 months, the 2020 Schloss Johannisberg Goldlack Riesling Trocken opens with an intense and generous but fine, elegant and flinty bouquet indicating a substantial Riesling of great class. The aging in oak is palatable in texture and structure and a little disruption to the Bronze and Silberlack in terms of style. This full-bodied Johannisberger is a supple yet pure, refined and saline, finely grippy and expressive Riesling with great aging capacity. This is a promising Johannisberg that will refine with bottle age. Drink from a large Bordeaux glass! 13% stated alcohol. Natural cork. Tasted at the domaine in September and again at home in late October 2023. The wine sells for respectable 210 euros ex-cellar.