Domaine Josmeyer

Alsace Grand Cru & Grains nobles notés jusqu'à 96/100

Par Qaviste

Détails de l'offre



PINOT GRIS SÉLECTION DE GRAINS NOBLES 2010

Au nez, la pomme caramélisée domine, celle d'une tarte Tatin qu'on sort du four. Derrière elle : coing confit, abricot sec, miel de fleurs, une pointe de safran et ce léger fumé que le Pinot Gris tire de la pourriture noble. La bouche est veloutée, presque soyeuse sous la langue. La liqueur reste mesurée, jamais pesante. Une acidité encore bien vivante la tient droite et relance la gourmandise jusqu'à une finale longue, sur l'écorce d'orange confite. Seize ans après la vendange, le vin a trouvé son équilibre. Il a gardé du ressort pour la suite.

Pays

France

Couleur

Blanc

Culture

Biodynamie certifiée

Contenance

75cl

Bouchon

Liège

Appellation

AOC Alsace

Cépage

Pinot Gris (40 ans)

Nature du sol

Sélection de Grains Nobles (SGN) du Hengst/Herrenweg (Wintzenheim) : Produite uniquement lors d'années exceptionnelles après un tri manuel extrêmement rigoureux. Issue des parcelles du Grand Cru Hengst et du terroir de Herrenweg (sols alluvionnaires, sableux, limoneux et graveleux).

Rendements

30hl/ha

Vinification

Pressurage entier et lent (environ 7 heures) des raisins botrytisés dans des pressoirs pneumatiques. Le démarage de la fermentation est spontané en cuve inox avec les levures indigènes.

Elevage

Sur lies fines avec ajout de soufre, durant plusieurs mois. Mise en Bouteille habituellement en juillet. Filtration avant mise en bouteille.

Sucres résiduels

100g/l (doux)

Maturité

Maintenant jusqu'à 2046+

Accords mets/vin

Opéra chocolat/café, Dessert praliné, Macarons

Degré alcoolique

12.50% vol

Service

Dégustation à 12°C

Domaine Josmeyer

Alsace Grand Cru & Grains nobles notés jusqu'à 96/100

Par Qaviste

Détails de l'offre



RIESLING GRAND CRU BRAND 2023

Ce 2023 a le geste net des grands Riesling de granit. Le nez s'ouvre sur le citron mûr, la pêche blanche et cette touche de pierre à fusil qui signe le Brand. Puis viennent l'aubépine et une pointe de poivre blanc. La bouche est sèche, droite, presque cristalline. L'acidité ne pique pas, elle porte. On sent la texture du granit, un grain fin, légèrement poudreux, qui glisse vers une finale saline et longue. Un vin qu'on peut ouvrir maintenant pour sa pureté, ou oublier quelques années en cave pour le voir s'étoffer.

Pays

France

Couleur

Blanc

Culture

Biodynamie certifiée

Contenance

75cl

Bouchon

Liège

Appellation

AOC Alsace Grand Cru

Cépage

Riesling (40 ans)

Nature du sol

Protégé des vents et bénéficiant d'un ensoleillement exceptionnel, le terroir du Brand, situé sur le ban de Turckheim, est constitué de granite, meilleur fournisseur d'oligo-éléments dans le sol. Le Brand se divise en 2 parties: le Steingliz, plus à l'ouest, se caractérise par un terroir granitique à deux micas. En contrebas le Schneckelsbourg contient du calcaire et est plus riche en matières organiques

Rendements

30hl/ha

Vinification

Pressurage de raisins entiers (long et doux)

Levures indigènes

Elevage

10 mois en foudre centenaire et en cuve sur lies.

Soufre à la mise si nécessaire.

Sucres résiduels

5g/l (sec)

Maturité

Dès aujourd'hui et jusqu'à 2033

Accords mets/vin

Fruits de mer, carpaccio de Saint Jacques, saumon fumé, poissons poêlés ou crémés

Degré alcoolique

13% vol

Service

Dégustation à 10°C

Domaine Josmeyer

Alsace Grand Cru & Grains nobles notés jusqu'à 96/100

Par Qaviste

Détails de l'offre



RIESLING GRAND CRU HENGST SAMAIN 2013

Le nez s'ouvre sur le citron confit et le zeste de lime, puis glisse vers la pierre à fusil, une fumée douce et ce léger accent d'hydrocarbure que seul le Riesling sait offrir avec l'âge. Le coing et une touche de miel de fleurs arrivent ensuite, discrets. En bouche, 2013 parle : un millésime frais, tardif, qui a gravé dans le vin une acidité droite comme une lame. La matière est dense, le grain serré, presque crayeux. On sent le calcaire. La finale est longue, saline, avec ces amers fins qui donnent envie de reprendre une gorgée. Le vin n'a pas perdu sa tension. Il a simplement gagné de la profondeur.

Pays

France

Couleur

Blanc

Culture

Biodynamie certifiée

Contenance

75cl

Bouchon

Liège

Appellation

AOC Alsace Grand Cru

Cépage

Riesling (50 ans)

Nature du sol

Le Grand Cru Hengst (Wintzenheim) repose sur des sols bruns, calcaires, gréseux et argileux, enrichis de conglomérats oligocènes. Cette structure caillouteuse favorise un enracinement puissant. Le sol se réchauffe vite et offre une bonne réserve hydrique, générant une terre à vin puissante.

Rendements

30hl/ha

Vinification

Pressurage de raisins entiers (long et doux)

Levures indigènes

Elevage

10 mois en foudre centenaire et en cuve sur lies

Soufre à la mise si nécessaire.

Sucres résiduels

5g/l (sec)

Maturité

Dès aujourd'hui et jusqu'à 2036+

Accords mets/vin

Poissons fins et crustacés, Plus évolué sur des volailles, Os à moelle

Degré alcoolique

13.50% vol

Service

Dégustation à 10°C