

Domaine Jospmeyer - Riesling Les Pierrets - 2012



Nous rentrons ici dans la catégorie des vins de terroir, des rieslings fins et verticaux, exprimant avec justesse et élégance leur origine. Cette cuvée Les Pierrets - dont le nom imagé (il désigne ici de petits moineaux) évoque à la fois son côté aérien et éminemment minéral.

La cuvée est produite à partir d'une sélection de parcelles plantées voici une quarantaine d'années, dans la partie sud de l'Herrenweg, du côté de Wintzenheim. Pour partie en plaine, pour partie en début de coteau, la vigne est installée ici sur un sol alluvionnaire beaucoup plus calcaire et sableux, qui va donner au vin complexité et droiture.

Ce millésime 2012, qui a patienté trois années en cave, avant que les sœurs Meyer le considèrent parfaitement prêt pour être dégusté, est un modèle d'équilibre entre fruit, gras et une fine tension. Après un élevage millimétré dans de très anciens foudres en chêne, qui ne marquent absolument pas le vin, ce Riesling Les Pierrets séduit par sa pureté portée par le minéral et la fraîcheur du citron.

Le vin est droit et profond, parfaitement structuré, doté d'un gras et d'une chair qui se combinent harmonieusement avec cette trame minérale étirée et salivante. Un vin pour les amateurs de grands rieslings très secs, idéal pour accompagner des brochettes de langoustines, un dos de cabillaud en papillote, réhaussé d'un filet d'huile d'olive et d'une pointe de curry, ou encore une belle volaille à la crème d'estragon.

S'il se déguste fort bien aujourd'hui, après une bonne aération, il est cependant évident que ce Riesling, vertical et très persistant, est taillé pour une longue garde d'au moins 10 ans : il gagnera encore en complexité d'arômes.

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Josmeyer - Riesling Les Pierrets - 2012



Dégustation et accords

Robe : Jaune aux reflets verts

Nez : Zeste de citron jaune et vert, pêche blanche, pomme, pierre ponce, cerfeuil, marjolaine, verveine. Notes légèrement pétrolées.

Bouche : A la fois gras et dense, et tendue. Bel équilibre entre la chair du fruit et la fraîcheur, la salinité légère et salivante. Très sec.

Accords mets-vins : Brochettes de gambas ou de langoustines. Salade d'araignée de mer aux agrumes. Dos de cabillaud en papillote. Poulet à l'estragon. Chèvre affiné.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Bonne aération
recommandée (2 h).



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée Biologique et bio-dynamique