



A.O.C ALSACE

RIESLING LE DRAGON



Ce que je sais du Riesling Le Dragon....

Cépage : 100 % Riesling

Age de la vigne : 55 ans

Les Terroirs : Les raisins proviennent d'un site géographique unique considéré comme étant un des plus chauds d'Alsace. Certains anciens l'appelaient le « Petit Sénégal ». Ce vignoble, dont la terre est formée essentiellement de calcaire, est placé au milieu d'un cirque rocheux, protégé des vents du nord et d'est. Ouvert sur le sud, les raisins y mûrissent d'excellente façon.

Travail du sol : semis un rang sur deux. Labours légers.

Le nom : Le nom emblématique de ce lieu-dit « Drachenloch » signifie en français « la caverne du Dragon ». Il est lié à une légende de Turckheim où un dragon, après avoir combattu le soleil, aurait trouvé refuge dans cette grotte. Son sang aurait fertilisé le terroir du lieu.

Vinification et élevage :

La vendange est 100% manuelle.

Notre approche reste traditionnelle. Les raisins sont pressés entiers pendant environ 6 heures dans nos pressoirs pneumatiques. Le débordage est naturel. La fermentation démarre de façon spontanée avec les levures du milieu dans un petit foudre centenaire. Elle est suivie par un élevage sur lies fines pendant plusieurs mois, jusqu'à la mise en bouteille qui a lieu habituellement pendant l'été.

Avant la mise en bouteille, le vin est filtré. Il peut être réajusté en soufre, si nécessaire, à ce moment - là.

Commentaires :

C'est un vin blanc sec au caractère bien trempé et souvent dense que nous élevons sur ce terroir calcaire. Un nez de rocaïlle et d'essences aromatique charnu et fougueux, une allonge salivante, puissante sur le zeste d'agrumes, les amers, et une empreinte saline forte détermine la bouche. C'est un vin qui peut être en légère réduction certaines années. Sur des millésimes plus chauds, son corps puissant est porté par une acidité longue qui structure le vin et amène l'épice, le cèdre, ainsi qu'un côté séveux et iodé à la matière. Sur un millésime jeune, un carafage de quelques heures est conseillé.

Accords plats – vins :

Ce vin accompagnera à merveille les poissons et les produits de la mer (ainsi que les plats alsaciens). La cuisine japonaise, les tartares et ceviche à base de poissons gras ainsi que les saveurs iodées affirmeront sa minéralité.

Dégustation :

Température idéale : 12° C

A boire sur 15 ans.

JOSMEYER – 76 Rue Clemenceau - 68920 Wintzenheim – France

Tel : + 33 3 89 27 91 90 – Email : domaine@josmeyer.com – www.josmeyer.com

Domaine en culture biologique et biodynamique, certifié Ecocert et Biodyvin depuis 2004.