

Domaine Jospmeyer - Riesling Grand Cru Hengst - 2013



Après deux années passées en cave, la cuvée emblématique du Domaine est enfin disponible sur le millésime 2013. Disons-le tout net : notre patience est largement récompensée. Voici en effet l'archétype du grand riesling à la fois fin et puissant, tendu et profond, incontestablement un grand vin de garde.

Situé sur la commune de Wintzenheim, le Grand Cru Hengst bénéficie d'un superbe terroir aux pentes abruptes et aux sols très profonds, mêlant des strates de conglomérats calcaires et de marnes argileuses. L'altitude relativement élevée (plus de 350 mètres) permet au raisin de mûrir lentement... mais sûrement.

Si l'on connaît souvent ce Grand Cru pour ces déclinaisons en pinot gris et gewurztraminer, donnant des vins puissants et très charpentés, il est plus rare de le déguster en riesling. Pourtant, le cépage trouve ici un magistral équilibre entre finesse et profondeur d'expression. Les Meyer l'ont compris depuis longtemps, qui produisent ici un très grand riesling, issu de vieilles vignes de plus de 40 ans.

Si le vin est encore un peu sur la réserve, on perçoit déjà toute sa sophistication dans un bouquet fin et élégant, qui associe l'églantine, la rose, la craie, le citron vert, les fruits blancs compotés, l'ananas ou encore le clou de girofle. Floral et minéral, le vin livre une bouche cristalline, évoquant l'eau fraîche d'un torrent. Ne nous y trompons pas : la densité est là aussi, le vin est puissant, et développe une belle trame minérale portée par des amers très salivants. La persistance est déjà impressionnante, et elle le sera encore davantage après quelques années supplémentaires en cave.

Ce grand vin de gastronomie appelle de nobles produits de la mer, comme bar, turbot ou homard, juste grillés, pochés ou accompagnés d'une sauce fine et légère, voire crus (dans un esprit « sashimis ») mais aussi des fromages vieillis comme un vieux parmesan ou une vieille mimolette.

Domaine Josmeyer - Riesling Grand Cru Hengst - 2013



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Fin et sophistiqué : églantine, rose, craie, citron vert, poire pochée, ananas, clou de girofle, poivre gris.

Bouche : Attaque pure et cristalline, densité et gras en milieu de bouche. Belle tension. Finale montante sur le minéral, très persistante.

Accords mets-vins : Bar, turbot, homard grillés ou juste pochés. Sushis et sashimis. Comté, parmesan ou mimolette vieillis.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2017 et 2025.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Bonne aération
recommandée (2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée Biologique et bio-dynamique