RIESLING « LE KOTTABE » 2021
Domaine Josmeyer

Situation : C'est aujourd'hui la cinquième génération qui tient les rênes de ce domaine fondé en 1854 et conduit en biodynamie : Céline à la direction, et Isabelle aux vinifications. Ce duo efficace continue à porter la qualité des vins vers l'excellence. L'art est omniprésent dans la famille, avec des poèmes et des dessins des deux sœurs, tantôt sur les étiquettes ou sur les foudres... Il faut ouvrir grand les yeux pour ne rien rater lors de la visite de ce domaine modèle ! Le style des vins, tourné vers l'élégance, sont au sommet des vins Alsaciens.

Encépagement : 100% Riesling

Terroir : Les raisins proviennent de parcelles de vieilles vignes du Herrenweg de Turckheim et de Wintzenheim. Terroir gravelo – sableux, alluvions et cailloux.

Température de Service : 10°C

Potentiel de Garde : 2024-2026

Sucrosité : 1g/L - Vin sec

Observations : Dès que l'on pose le nez sur le bord du verre, on est saisi par une sorte de jaillissement d'un fruit mûr, éclatant d'arômes et de saveurs, autour de l'ananas et du citron. L'expression du sol prend des accents grillés. En bouche, on admire l'équilibre entre l'ampleur considérable de la matière et sa capacité à rester active, en mouvement permanent. Les saveurs de mangue rôties s'accompagnent d'une dimension résolument épicée. La finale puise dans le sol une salinité affirmée et salivante, elle affiche une densité impressionnante, presque tannique, mais toujours en vibration.

Quelques accords : Au-delà des accords sur la cuisine alsacienne, il souligne avec grâce les saveurs iodées des produits de la mer et aime le langage du sel. Fruits de mer, poissons de mer ou d'eau douce, sushis, viandes blanches à la crème, fromages de chèvre ou de brebis.

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☎: 02 40 59 13 14
E-Mail : accueil@cavedelongchamp.com - www.cave-de-longchamp.com