



RIESLING LE DRAGON 2017

AOC Alsace, Alsace, France



PRÉSENTATION

Le nom Dragon est lié à la légende du Grand Cru BRAND de Turckheim qui raconte le combat entre le Soleil et un Dragon. Mortellement blessé, celui-ci se retira dans sa grotte pour y expirer.

TERROIR

Les raisins proviennent d'un site géographique unique considéré comme étant un des plus chaud 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.

À LA VIGNE

Depuis 2004, l'ensemble du vignoble est en culture biologique et biodynamique. Cette autre voie plus exigeante et qualitative permet une symbiose entre le ciel, la terre, la plante et l'homme. Cette relation étroite entre ces 4 éléments engendre un raisin noble, qui, à son tour, va donner naissance à un vin dense et équilibré à la personnalité unique.

VINIFICATION

Récoltés à la main et pressés entiers de manière pneumatique (entre 5 et 8 heures), les raisins – exclusivement issus de l'agriculture biologique et bio-dynamique – rétrocèdent de façon naturelle leurs arômes au moût. Ils fermentent de façon spontanée sans adjonction d'enzymes ou de levures sélectionnées, et sans chaptalisation. Après une fermentation d'une durée qui varie de un à quatre mois, ils sont élevés selon le cas dans des foudres centenaires en chêne ou en cuves d'acier inoxydables.

CÉPAGE

Riesling

12.7 % VOL.

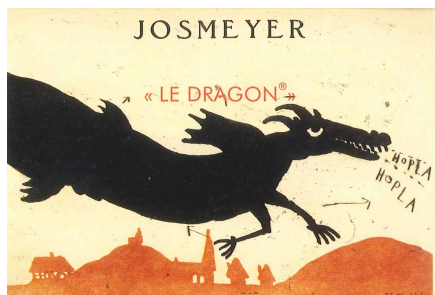
DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 15 hL/ha

Âge moyen des vignes: 40 ans

Sucre résiduel: 1 g/l

Acidité tartrique: 7.6 g/l



DÉGUSTATION

De caractère sec, ce vin dévoile une pureté impeccable autour de notes gourmandes d'agrumes confits et de fumée. On est immédiatement séduit par ce registre nuancé, profond, incisif, qui s'étire dans une bouche droite, finement croquante.

ACCORDS GOURMANDS

Au delà des accords qu'on lui reconnaît naturellement 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, sashimis, viandes blanches à la crème, fromages de chèvre ou de brebis, fromage à pâte molle (comté, vieux gouda, parmesan).

PRESSE & RÉCOMPENSES

16/20

"Le Dragon est sec et friand avec une touche d'écorce de citron, on ressent la force calcaire dans ce vin!"

Guide des Meilleurs Vins de France 2019



JOSMEYER
76 RUE CLEMENCEAU, 68920 WINTZENHEIM
Tel. 0389279190 - domaine@josmeyer.com
www.josmeyer.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

