

Johannisberg 2005

Tout le monde vous le dira : Johannisberg rime avec asperges. Mais il accompagnera tout aussi bien des crustacés (homards, langoustes, coquilles Saint-Jacques), une choucroute, des poissons frits, une cassolette de champignons des bois à la crème ou des fromages à pâte molle.

Notes de dégustation

Robe jaune assez intense, avec des reflets dorés.

Le nez assez puissant fleurit bon la poire, les fruits exotiques, la mirabelle. Une touche d'amande enrobe le tout.

La bouche est ample, grasse, presque suave, mais très bien équilibrée. Une magnifique complexité aromatique marque l'essentiel de la dégustation avant que l'amande, si typique du cépage, ne reprenne le dessus. Fine amertume dans la longue finale de ce vin bien dessiné.

Conseils

Ce Johannisberg doit être bu relativement frais, entre 7 et 9 degrés. Comme avec tous les Johannisberg bien structurés, on gagnera à attendre un peu avant de le boire. Conservé dans de bonnes conditions, il évoluera favorablement durant de longues années (au-delà de 10 ans).

Notes techniques

Parchets : trois parcelles, à Venthône, Sierre et Veyras

Vendanges : 6 octobre 2005

Maturité de la récolte : 92° Oechsle

Rendements : 1,1 kg/m²

Acidité : 3,6 g/l

Alcool : 12,5 % vol.

Vinification : traditionnelle, en cuves.



Paroles de producteur

«Le sylvaner est un cépage qui n'est simple ni à la vigne, ni à la cave. C'est un vin qui trouve sa justification en gastronomie. Je cherche à cet effet à obtenir un cru gras et bien structuré. Il faut pour cela le cueillir à maturité idéale.»