



# DOMAINE JOSMEYER

[www.josmeyer.com](http://www.josmeyer.com)

## Les Meilleurs Vins de France 2017

### JOSMEYER \*\*

C'est aujourd'hui la cinquième génération, incarnée par Céline et Isabelle MEYER, qui tient les rênes de ce domaine fondé en 1854 – Céline à la direction et Isabelle aux vinifications. Ce duo efficace, continue à porter la qualité des vins vers l'excellence, dans la lignée de Jean Meyer, leur père, décédé en janvier 2016. Le style des vins, tourné vers l'élégance de ce domaine modèle, conduit en biodynamie, nous séduit. Le grand cru Hengst s'exprime ici au sommet. Le pinot blanc et le pinot auxerrois signent des cuvées emblématiques de la maison.

**Les vins :** floral et épicé, le pinot blanc Mise du Printemps amorce de la rondeur. Le pinot auxerrois « H » Vieilles Vignes est dense, sa finale est éclatante. Les rieslings sont plaisants et équilibrés en 2014. Le Dragon est déjà ouvert, dans un registre d'agrumes, tout comme le Kottabe qui se montre vif. On ne se lasse pas des notes d'herbes aromatiques et de mandarine du Riesling Les Pierrets. Parmi les Grands Crus, le Brand se démarque par son élégance et une acidité en filigrane alors que le Hengst a une minéralité prononcée : c'est un grand vin intense et équilibré, doté de beaux amers en finales. Les Pinot Gris sont secs, avec une belle maturité de fruits et un aspect suave pour la cuvée Fondation. Le pinot noir est léger et fruité.

#### Coup de ♥ de l'année

**Pinot Auxerrois « H » Vieilles Vignes 2014 : 15.5/20**

Issu du grand cru Hengst, cet auxerrois s'ouvre sur des notes florales. Fluide, il ne manque pas de chair et se démarque par une superbe finale sapide.

**Riesling Le Dragon 2014 : 16/20**

Récolté sur le calcaire de Turckheim, ce vin est intense avec des notes de citronnelle et de cédrat. La bouche est profonde et vive avec de la chair.

Pinot Blanc Mise du Printemps 2015 : 14,5/20

Pinot Gris « 1854 » Fondation 2014 : 16/20

Pinot Gris GC Brand 2014 : 16.5/20

Pinot Gris Le Fromenteau 2014 : 15/20

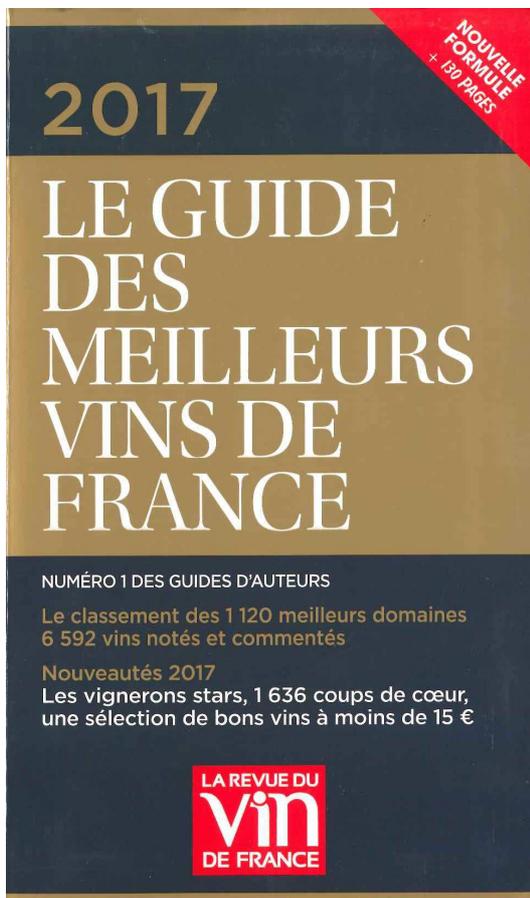
Riesling GC Hengst 2014 : 17.5/20

Riesling GC Brand 2014 : 17/20

Riesling Le Kottabe 2014 : 15/20/20

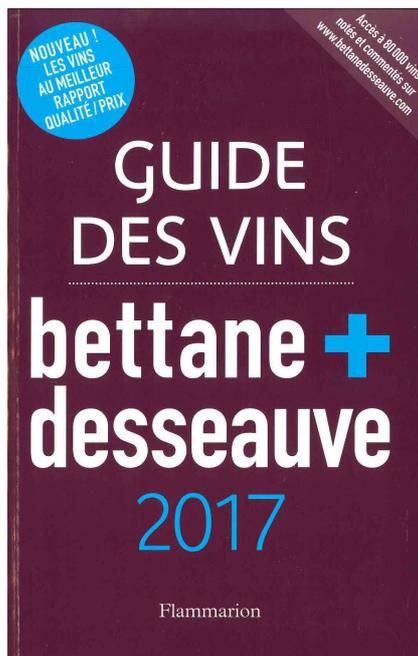
Riesling Les Pierrets 2014 : 16/20/20

Pinot Noir 2014 : 14.5/20



# LE GUIDE BETTANE & DESSEAUVE DES VINS DE FRANCE 2017

Domaine JOSMEYER (Wintzenheim) 



## LE DOMAINE :

Le domaine a bâti sa réputation sur des entrées de gamme au fruité croquant, mises assez rapidement sur le marché et des cuvées de terroir à la pureté cristalline. Les beaux terroirs qui entourent Wintzenheim n'y sont pas étrangers, que ce soit les Grands Crus Brand ou Hengst, ils permettent aux millésimes qui s'y prêtent de défier les décennies. Ici les vins sont aussi secs que possible.

**LES VINS :** Jean Meyer hélas nous a quittés cet hiver, laissant désormais ses deux filles Isabelle et Céline seules aux commandes. De savoir - faire elles n'en manquent pas, comme le montraient les brillants 2014 dégustés pour l'édition de ce guide. Certains devront être attendus en cave mais ce seront de grands vins du Brand et du Hengst.

## COUP DE CŒUR

**Alsace Pinot Gris Le Fromenteau 2014 : 15/20**  
Parfaitement sec, texture ronde avec de beaux fruits secs (noisette, amande), salivant, fin et gourmand.

Pinot Gris Grand Cru Brand 2014 : 17,5/20

Riesling Brand Cru Brand 2014 : 17,5/20

Riesling Grand Cru Hengst 2014 : 16 / 20

Riesling GC Hengst Samain 2014 : 17,5/20

Gewurztraminer les Folastries 2014 : 13,5 / 20

Pinot Auxerrois « H » Vieilles Vignes 2015 : 15/20

Pinot Blanc Mise du Printemps 2015 : 14,5/20

Pinot Gris « 1854 » Fondation 2014 : 16/20

Pinot Gris Le Fromenteau 2013 : 14/20

Pinot Gris Sélection de Grains Nobles 2010 : 16/20

Riesling Le Dragon 2014 : 14,5/20

Riesling Le Kottabe 2014 : 14/20

Riesling Les Pierrets 2014 : 15/20

Muscat 2015 : 15.5/20

## ALSACE PINOT GRIS

*Josmeyer,  
Fromenteau*  
2014 - 16,60 €

Dans leur moisson de lumière, Isabelle et Céline, les filles de Jean Meyer, du célèbre domaine tenu en biodynamie, ont laissé dans notre ciel «cette faucille d'or dans le champ des étoiles» chère à Victor Hugo. Ancien nom du pinot gris, ce fromenteau pousse sur le Herrenweg de Turckheim. C'est la polyphonie du terroir qui s'exprime avec des notes prolongées exceptionnelles.



Cuisine et Vins de France – Hors Série - Septembre 2016

## LA REVUE DU VIN DE FRANCE

**LES MEILLEURS VINS DE L'ANNEE – SPECIAL MILLESIME 2015**

Juin 2016

### RIESLING

**Le Dragon.** Dans sa réserve, il promet une très belle tenue avec une impression tannique en bouche. 14.5-16

### RIESLING GRAND CRU

**Hengst Samain.** (1<sup>er</sup> sur 95 vins dégustés) Un volume sphérique enveloppe l'ensemble de la bouche. Exotiques, minéraux, épices, les arômes se succèdent avec beaucoup de finesse. La finale est subtilement amère et minérale. 17 – 18.5



# LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Numéro Spécial - Juin 2016

**Gewurztraminer Grand Cru Hengst 2011 : 17.5/20**

Floral au premier abord, le vin prend un caractère épicé et la bouche est marquée par la cardamome.

Un vin ample, parfait pour la table.

## **JOSMEYER, HENGST 2011**

Ce vin ample, au caractère épicé, est destiné à la table

## **WINE ENTHUSIAST TASTING**

**Riesling Dragon 2014 : 93/100**

**Riesling Le Kottabe 2014 : 93/100**

**Riesling Les Pierrets 2014 : 91/100**

**Pinot Gris Fondation 2014 : 92/100**

**Pinot Gris Le Fromenteau 2014 : 92/100**