

MOSELLE & J.J. PRUM

RÉGION

Superficie : ~8 500 ha (sur 100+ communes)
Climatologie : Continental frais
Ensoleillement : ~1 500 h/an (+ réverbération)
Pluviométrie : ~700 à 800 mm/an
Expositions : S-E à S-O
Altitude : ~100 à 400 m
Sols : Schistes & Muschelkalk en Haute-Moselle.

FACTEURS CLES

Topographie : Canyons étroits pentes abruptes & protection du vent.
Thermorégulation : schistes (accumulation) & Moselle (reverberation)

ENCÉPAGEMENT

Blanc: ~90% (Riesling ~62%, M.-Th. (Rivaner) ~10%)
Rouge: ~10% (Pinot Noir 5%, Dornfelder)

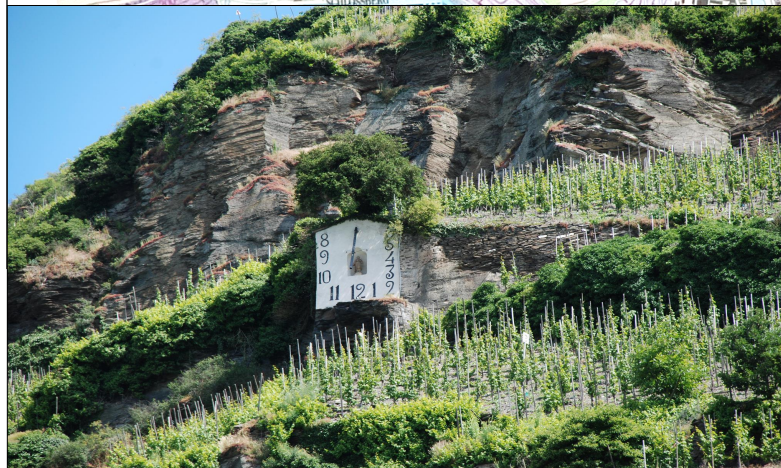
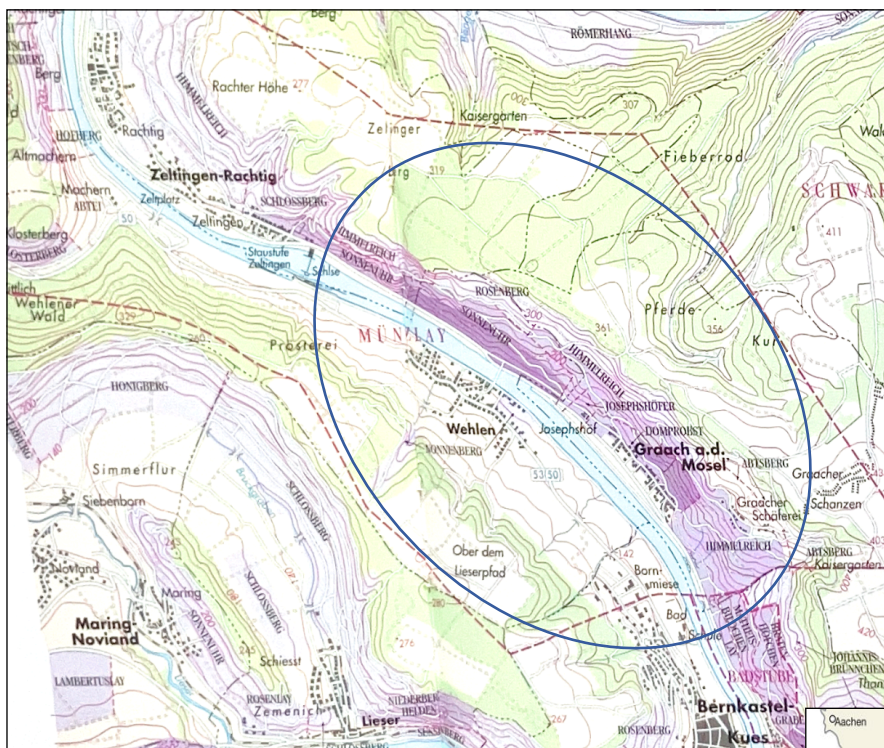
STRUCTURE SOCIO-ÉCONOMIQUE

Caves coopératives : minoritaire
Domaines privés : 2 000+ (taille m. 3-4 ha)

PRODUCTION

Volumes : ~70 à 80 Mio bts
Rendements : 35 à 80 hl/ha
Production biologique : faible (estimée à ~6-8%)

Source data: [winesofgermany.com](https://www.winesofgermany.com) (2025)



WEINGUT J.-J. PRÜM

Fondation : 1911 par Johann Josef Prüm
Gérant actuel: Dr. Katharina Prüm

Surface : ~22 ha

Parcelles iconiques : Wehlener
Sonnenuhr, Graacher Himmelreich,
Zeltinger Sonnenuhr et Bernkasteler
Badstube
Sol : Schistes dévonien

Matériel végétal : forte % vieilles vignes
franches de pied (non greffées, pré-
phyllloxériques) - propagation massale

Pratiques viticoles : Culture raisonnée
Rendements moyens : ~40 à 50 hl/ha
Densité : ~8 000 à 10 000 pieds / ha

Vinification : Cuves inox
Pressurage doux, clarification minimale,
et fermentations strictement spontanées

Élevage : en cuves inox, jusqu'à la mise
l'été suivant la vendange



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE WEINGUT J.-J. PRÜM (1980s - 2010s)

Joh. Jos. Prüm ou la réponse historique aux défis du futur

Dans un monde viticole contemporain en pleine crise d'identité, où le changement climatique impose des degrés alcooliques parfois très élevés et où les nouvelles générations (**Gen Z & Alpha**) rejettent la lourdeur au profit de la buvabilité, la quête d'une « nouvelle narration » s'égare souvent dans la surenchère technique (osmose inverse, distillation sous vide par cônes rotatifs). Pourtant, les réponses les plus percutantes se trouvent parfois là où le temps semble s'être arrêté.

Au cœur de la Moselle, la maison **Joh. Jos. Prüm** incarne ce paradoxe absolu : une viticulture aux petits oignons, une cave *low-tech*, sans artifice, qui produit depuis plus d'un siècle ce que le consommateur de demain réclame à cor et à cri. Des vins d'une digestibilité phénoménale, affichant des titrages alcooliques minimes (< **8.5% vol.**), porteurs d'une tension et d'une capacité de garde légendaire. Ce modèle n'est pas une innovation; c'est une tradition préservée qui pourrait devenir la modernité.

Que peut apprendre la Suisse de ce chef-d'œuvre de résilience et de précision ? Comment dompter la lumière et la latitude pour engendrer la fraîcheur ? Voyage au cœur d'un mythe liquide à travers une dégustation historique.

Le Domaine & son style

- **Fondation : 1911** par Johann Josef Prüm, suite à la division du domaine familial S.A. Prüm. Repris ensuite par Sebastian Prüm, puis par le Dr. Manfred Prüm en 1969. Depuis 2003, le domaine est dirigé par sa fille, la **Dr. Katharina Prüm**, épaulée par Amei Prüm.
- **Surface : ~22 hectares** répartis exclusivement sur les plus grands terroirs de la Moselle moyenne.
- **Matériel Végétal** : Une proportion exceptionnelle (env. 70%) de **vieilles vignes franches de pied** (non greffées). Le domaine perpétue la tradition de la « complantation », en cas de mortalité des pieds, grâce à une sélection massale du Domaine jalousement préservée. Le phylloxéra est présent dans les sols mais non actif, permettant aux racines de plonger directement dans la roche mère.
- **Pratiques Viticoles** : Culture raisonnée traditionnelle non certifiée. Travail d'orfèvre exclusivement manuel en forte pente (**Steillage**).
- **L'encépagement : 100% Riesling**. Décliné selon le cru et la hiérarchie historique des *Prädikats* (Kabinett, Spätlese, Auslese, Goldkapsel, etc.).
- **Rendements & Densité** : Naturellement limités par l'âge des vignes entre **40 et 50 hl/ha**. La densité est très élevée (**8 000 à 10 000 pieds/ha**), configurée sur les échelas traditionnels.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Les choix techniques : L'apologie du Low-Tech

La vinification chez J.J. Prüm est un hymne au minimalisme interventionniste. Les fermentations sont **strictement spontanées** (levures indigènes), opérées principalement en cuves inox sous un contrôle thermique discret.

La mise en bouteille a lieu dès l'été suivant la récolte afin de préserver l'éclat du fruit et le **CO₂ naturel** de la fermentation. L'élevage sur lies, la CO₂, combiné à des doses de SO₂ qui font régulièrement l'objet de vifs débats chez les critiques, sert de bouclier protecteur et engendre cette esthétique de la réduction protectrice signature du domaine, garantissant un vieillissement multidécennal.

Cartographie des terroirs & notre dégustation

Le style de la maison repose sur une interprétation cristalline de chaque cru.

Le vignoble de propriété est distribué sur les (grands) crus suivants :

Wehlener Sonnenuhr

Le domaine possède 5 hectares de ce vignoble qui doit son nom à un cadran solaire érigé par Jodocus Prüm en 1842. Un bon accès à l'eau, une exposition au soleil sud-sud-ouest. Sol d'ardoise grise.

Zeltinger Sonnenuhr

Bordant le vignoble du Wehlener Sonnenuhr sur sa frange la plus septentrionale (au nord), ce site bénéficie d'une exposition au soleil tout aussi favorable et de pentes abruptes. Les vieilles vignes (âgées de 60 à 70 ans) produisent des vins aux notes distinctes de roche et de fumée.

Graacher Himmelreich

Ce vignoble borde l'extrémité sud du site de Wehlener Sonnenuhr et bénéficie d'une exposition au sud-ouest. Il est moins escarpé que les autres sites et le sol y est plus profond, ce qui lui permet de bien retenir l'eau.

Graacher Domprobst

Ce vignoble de JJ Prüm est bien protégé des vents froids et du gel. L'ardoise grise et caillouteuse retient la chaleur, ce qui aide les raisins à mûrir pleinement. La couche arable profonde présente une forte teneur en argile, ce qui transmet aux vins de l'opulence.

Bernkasteler Lay

Ce vignoble est orienté sud-ouest, ce qui lui confère une bonne exposition au soleil. Les vignes sont plantées sur un socle d'ardoise massive, contribuant à des vins plus affirmés et denses.

Bernkasteler Badstube

Bordant le Graacher Himmelreich, ce site présente une pente douce et un sol profond. Les vignes bénéficient d'une exposition prolongée au soleil de l'après-midi, ce qui donne un vin distinctement floral et élégants.

Notre dégustation est centrée sur les deux crus majeurs Wehlener Sonnenuhr & Graacher Himmelreich à travers le temps (1988 à 2006) et les Prädikats, afin de comprendre le style de la Maison et le comportement de ces deux grands crus.

Bonne dégustation !



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

NOTRE PROGRAMME

SERIE 1 : Les Kabinett & la transition historique

Ce flight marque deux différentes maturités de style au domaine, le 2024 à 20+ ans après l'arrivée de Katharina Prüm en 2003 aux côtés de son père Manfred qui, en 2002, était à sa 33ème vinification.

ACCUEIL - Joh. Jos. Prüm Wehlener Sonnenuhr Kabinett 2024 (Magnum)

Millésime 2024 : Le Triomphe de la Viticulture Héroïque

Une adversité climatique extrême : gel printanier dévastateur en avril détruisant 75% à 85% du vignoble, suivi d'un été pluvieux à la pluviométrie doublée, imposant une pression maximale de mildiou. Un automne frais et des vendanges glaciales ont verrouillé des acidités explosives sans aucun botrytis.

Profil : Volumes microscopiques concentrés presque exclusivement sur le niveau Kabinett. Des vins d'une droiture géologique pure, alliant des acidités cristallines à une matière sèche intense à mi-palais.

Robe : Citron pâle, animée d'un léger perlant de CO₂.

Nez : Profil ciselé et fringant. Notes intenses de limette, de feuille de citronnelle, de tilleul et de fruits frais du verger, complétées par un trait d'hydrocarbure naissant.

Bouche : Attaque tendue et gourmande. La trame est d'une immense finesse, portée par une acidité malique droite et une salinité subtile et intégrée. La finale claque sur le caillou cassé et de nobles amertumes. Un chef-d'œuvre de précision en devenir.

Vin n.1 - Joh. Jos. Prüm Wehlener Sonnenuhr Kabinett 2002

Millésime 2002 : Le Chant du Cygne des Grands Parcelles

Une saison classique et régulière : maturation phénolique exceptionnellement lente et harmonieuse sans excès de chaleur, permettant aux vieilles vignes franches de pied (95%) d'extraire la quintessence des schistes dévoniens. Ce millésime signe la dernière vinification exclusive de Manfred Prüm avant la transition de 2003. **Profil :** Vins d'une suavité tactile et d'une intensité aromatique superlatives.

Issu de la même parcelle que le 2024, un flacon rare qui représente l'une des dernières vinifications exclusives de Manfred Prüm (les cuvées parcelles de Kabinett ayant été assemblées en Ortswein après cette période avant de renaître en 2015).

Robe : Or pâle aux reflets verdâtres.

Nez : Définition superlative. Notes de limette confite, de camphre, de menthe fraîche et de gingembre confit, sur un fond safrané, d'ananas.

Bouche : Gourmande et superbement définie. L'acidité malique est parfaitement centrée, sapide, traçant une ligne droite jusqu'à une finale de pomme verte et de fins amers nobles. La vigne franche de pied exprime ici toute sa suavité et son intensité aromatique.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

SERIE 2 : Les Spätlese classiques (2003 - 2004)

Millésime 2004 : “Bottled Fun” & Fraîcheur Vibrante

Un été frais et un mois d'octobre maussade ont poussé les vigneron·s à attendre très tardivement pour vendanger. Les acidités maliques étaient initialement mordantes, mais le cœur de la récolte a atteint des équilibres splendides de Spätlese et Auslese. **Profil** : Après plus de vingt ans, l'acidité s'est fondue dans une fraîcheur vibrante, traçant des vins hyper-précis, fringants et sapides.

Millésime 2003 : L'Année Solaire des Paradoxes

Une canicule historique d'avril à octobre a provoqué des stress hydriques majeurs et un passerillage précoce sur souche (sans botrytis). Les acidités ont chuté à des niveaux historiquement bas, poussant la majorité de la région à acidifier artificiellement. **Profil** : Les mentions Kabinett ou Spätlese n'ont ici aucune valeur technique : tout a la richesse d'un Auslese. Des vins opulents, cireux, riches, dont les plus belles expressions se trouvent dans les sélections liquoreuses.

Vin n.2 - Joh. Jos. Prüm Wehlener Sonnenuhr Spätlese 2003 (Magnum)

Robe : Or vif, lumineuse.

Nez : Résolument solaire et dépayçant. Notes de mélisse, de menthe poivrée, de citron de Sorrento confit, complétées par des touches de datte, de groseille blanche et une dimension crayeuse (gypse).

Bouche : L'attaque est vive grâce au CO₂ résiduel, mais le milieu de bouche se révèle merveilleusement crémeux et huileux. Pas de fermentation malolactique ici, mais une puissance magistrale portée par seulement 5g d'acidité qui étirent la finale sur des notes balsamiques (selon certains Vicks VapoRub). Séduisant et épanoui.

Vin n.3 - Joh. Jos. Prüm Wehlener Sonnenuhr Spätlese 2004

Robe : Pâle et cristalline.

Nez : Vif, salin, centré sur le schiste pur. Aucune connotation confite ici ; le nez est d'une fraîcheur bluffante, évoluant sur la menthe (pour certains de la lanoline).

Bouche : D'une précision chirurgicale, solidement tenue par le SO₂ protecteur. Le sucre se fait très discret, éclipsé par la tension malique. Tout s'accélère en fin de bouche dans une explosion de fraîcheur saline.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

SERIE 3 : Les Spätlese d'Enchères (*Versteigerung*) 2003 & 2004

Les cuvées présentées aux enchères du Grosser Ring (VDP) portent des numéros de foudres (AP) spécifiques et représentent des sélections ultra-limitées.

Vin n.4 - Joh. Jos. Prüm Wehlener Sonnenuhr Spätlese Versteigerung 2003

Robe : Or riche et dense.

Nez : Nez monumental sur des notes d'agrumes confits épais, de pêche jaune juteuse, de coing et de cassis, entremêlées de sève d'épicéa, de notes balsamiques et de schiste.

Bouche : Plus grasse et nettement plus tonique que la version classique. L'enrobage est somptueux, affichant la concentration d'une Auslese. La trame reste droite, soutenue par des amertumes fines et une finale majestueuse évoquant le loukoum à la rose. Un monstre sacré.

Vin n.5 - Joh. Jos. Prüm Wehlener Sonnenuhr Spätlese Versteigerung 2004

Robe : Or, belle viscosité.

Nez : Légèrement serré par une réduction noble et le SO₂, s'ouvrant après aération sur le citron vert confit et la menthe poivrée.

Bouche : Une attaque riche en CO₂, un équilibre magistral où l'acidité malique est plus enrobée et fine que sur la cuvée classique. Sapide, tonique et d'une grande persistance.

SERIE 4 : Les Auslese

Vin n.6 - Joh. Jos. Prüm Graacher Himmelreich Auslese 2002

Robe : Or clair.

Nez : Profil ouvert et patiné. Notes d'agrumes fins associées à une réduction noble typique de la maison et une touche saline.

Bouche : Un équilibre parfait entre un gras enveloppant et une tension interne tonique. C'est frais, subtil, aérien et d'une longueur infinie sans la moindre lourdeur.

Joh. Jos. Prüm Wehlener Sonnenuhr Auslese 2002

Flacon malheureusement bouchonné - Non noté.

Vin n.7 - Joh. Jos. Prüm Graacher Himmelreich Auslese 2001

Robe : Or riche.

Nez : Spectre aromatique complexe et floral, éloigné du fruit pur : camomille, guimauve, cédrat confit, mandarine, confiture de rose et pointes de curry.

Bouche : Portée par le CO₂ et le SO₂, la matière offre une densité incroyable. Le toucher est d'une élégance rare, combinant l'amande douce et une acidité malique centrée qui étire la finale sur des notes vibrantes et complexes. Grand sujet !



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

EN SOLO

Vin n.8 - Joh. Jos. Prüm Wehlener Sonnenuhr Auslese 1998

Millésime 1998 : *Le All-Rounder Automnal*

Une saison contrastée : floraison parfaite, canicule en août (record historique de 41,2°C entraînant des coups de soleil sur les baies), puis un automne cataclysmique et hyper-humide. Des gelées précoces fin novembre ont sauvé le millésime en permettant la récolte d'Eiswein. **Profil** : Des vins baroques, évoluant sur des marqueurs tertiaires automnaux très complexes (safran, sous-bois, truffe), parfois au détriment de l'harmonie selon les bouteilles.

Robe : Or riche, reflets baroques.

Nez : Profil automnal évolué. Notes intenses de safran pur, de sous-bois, de champignon, de curry Madras, complétées par des touches de fumé de barbecue et de pâte à modeler.

Bouche : La texture est large, horizontale, offrant des notes de zestes au sucre et d'agrumes confits. Bien que l'acidité soit fondue et que le vin reste fluide, l'ensemble manque d'harmonie en finale, glissant vers un profil un peu lourd et fatigué.

SERIE 5 : La dimension philosophique (1997 - 1988)

Vin n.9 - Joh. Jos. Prüm Graacher Himmelreich Auslese 1997

Millésime 1997 : *Le Classique de la Beauté de Moselle*

Une saison régulière et magistrale : caractérisée par un automne radieux et ensoleillé qui a permis des maturations lentes et parfaitement harmonieuses, sans excès thermiques. Le Riesling a pu développer un fruit très expressif tout en préservant sa fraîcheur minérale. **Profil** : L'archétype même de la beauté de la Moselle. Des vins à l'équilibre idéal entre un fruité élégant, des sucres résiduels discrets et une vive acidité schisteuse, évoluant avec classe vers des notes nobles d'hydrocarbures et de cire d'abeille.

Robe : Or riche.

Nez : Sur la retenue mais d'une grande noblesse : cire d'abeille, huile minérale, camphre, écorce de pin et hydrocarbures.

Bouche : Tonique et merveilleusement digeste. Le gras est parfaitement fondu dans une vivacité de schiste pure. Les amertumes de sous-bois et de champignon apportent complexité à une finale hyper-définie.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Vin n.10 - Joh. Jos. Prüm Graacher Himmelreich Auslese 1988

Millésime 1988 : Le Vin Philosophique d'Acide et d'Amers

Une année d'autrefois entièrement guidée par l'acidité : une saison fraîche et un automne très étiré ont poussé les maturations à leur limite, tout en préservant une acidité tranchante et un état sanitaire parfait. Un millésime mythique pour sa longévité qui révèle aujourd'hui sa véritable essence. **Profil :** Un monument liquide et cérébral. Avec la digestion totale des sucres et l'effacement du SO₂ après quarante ans, le vin se présente plus sec, dominé par des arômes complexes de bergamote confite, de cendre froide et d'huiles essentielles d'orange amère.

Un vin spirituel et philosophique, illustrant la bascule temporelle où le sucre résiduel et le SO₂ s'effacent totalement au profit de la structure du vin.

Robe : Or aux reflets ambrés.

Nez : D'une propreté et d'une élégance glaciale. Notes de bergamote confite, d'orange amère, d'herbes macérées, de cendre froide, d'iode et de crème brûlée, rappelant la proximité aromatique d'un grand Sauternes évolué.

Bouche : Huileuse et grasse, mais entièrement portée par les huiles essentielles d'orange et des amers acidulés. Le vin paraît plus sec, le sucre ayant été totalement digéré par le temps (un phénomène propre à J.J. Prüm qui intervient généralement autour des 40 ans de garde, au moment où le SO₂ s'efface). Une merveille de l'histoire.

SERIE 6 : Les Auslese Goldkapsel (GK) ou la récolte avec du botrytis

Vin n.11 - Joh. Jos. Prüm Wehlener Sonnenuhr Auslese Goldkapsel 2006

Millésime 2006 : L'Explosion Baroque du Botrytis

Une saison en montagnes russes : un printemps idéal et un juillet caniculaire suivis d'un mois d'août historiquement pluvieux. Un mois de septembre exceptionnellement chaud a affiné les peaux avant que des pluies continues en octobre ne déclenchent une prolifération fulgurante et massive de pourriture noble. **Profil :** Des vins liquoreux d'une richesse et d'une onctuosité hors norme. Les sucres résiduels massifs dominent la trame dans un profil de pure méditation, marqué par des notes de sucre candi, d'abricot confit, de gentiane et de noix de coco tropicale.

Robe : Or riche, texture baroque.

Nez : Une explosion de pourriture noble pure : abricot confit, sel de mine, gentiane (Suze) et mycélium.

Bouche : Une concentration monumentale de *baby fat*. Le milieu de bouche s'articule autour du sucre candi, du safran et d'un grain d'une finesse inouïe. Le gras est massif mais la définition du sucre reste splendide, déployant une force herculéenne en finale. Un vin de pure méditation et carrément en devenir.

Vin n.12 - Joh. Jos. Prüm Wehlener Sonnenuhr Auslese Goldkapsel 1995

Millésime 1995 : L'Équilibre Rigoureux et la Force Saline

Une année complexe et tardive : un été chaud et sec a jeté de belles bases de maturité, contrarié par un début d'automne humide qui a nécessité des tris drastiques à la vigne. Les vendanges tardives ont permis de capturer un botrytis très propre et hautement concentré sur les grands coteaux. **Profil :** Des vins dotés d'une grande définition saline et d'une fraîcheur éclatante. La texture riche et safranée est magistralement balancée par un gaz carbonique protecteur et de nobles amers d'ananas rôti et de schiste fumé, garantissant une digestibilité absolue.

Robe : Or riche et profond.

Nez : Superbe définition saline, entremêlée de safran, de miel de châtaigne, de bergamote et de champignon frais.

Bouche : D'une vivacité surprenante, propulsée par le CO₂. La trame est construite sur des amers nobles et complexes d'ananas rôti, de schiste et de fumé. La finale est d'une digestibilité absolue, fraîche et magistralement découpée.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Le repas qui a suivi

Risotto à la courge gratiné au Gruyère

Le line-up



MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

Conclusions & Perspectives

Les vins dégustés

La qualification de Maison « classique » prend tout son sens lorsque l'on évoque le travail de la famille Prüm. Précision, régularité et pérennité d'un style s'y transmettent à travers les millésimes et, plus encore, les générations.

Alors que dans certaines régions, cette constance s'obtient par l'art de l'assemblage, elle découle chez les Prüm d'un tri méticuleux. Les micro-cuvées qui sortent du lot – les « surperformantes » de leur catégorie – sont quant à elles réservées aux ventes aux enchères. Lorsqu'on a le privilège de comparer les deux mises (séries 2 et 3), la différence est flagrante. Toutefois, l'écart de prix entre la version du circuit traditionnel et celle des enchères (allant parfois du double au triple) reste ouvert au débat.

Revenons maintenant à nos moutons...

De la lumière et du temps

La maison J.J. Prüm démontre qu'il est possible de maîtriser parfaitement le moment de la cueillette grâce à des tris successifs. Cette méthode façonne des catégories et des styles de vins calqués sur les différents stades d'évolution des baies. Hors exceptions (Prädikat Auslese Goldkapsel ou supérieur), les concentrations en sucre à la récolte s'apparentent tout à fait aux maturités recherchées en Suisse (c'est-à-dire les maturités phénologique et aromatique). Dès lors, existe-t-il une fenêtre de tir pour adopter une telle philosophie de travail en Suisse ?

Le plus grand défi se joue d'abord à la vigne !

Il y a d'abord le choix du ou des cépages, qui doivent être naturellement dotés d'une haute acidité et capables de révéler l'identité d'un lieu, à l'image du Riesling. Vient ensuite le choix du terroir... Car à défaut de pouvoir changer de latitude, la viticulture suisse peut jouer sur l'altitude, l'exposition ou encore la gestion de la canopée (surface foliaire) afin de rechercher des maturités plus tardives et étalées. Enfin, la disponibilité d'une main-d'œuvre hautement spécialisée, indispensable pour un tri aussi chirurgical, représente aujourd'hui un véritable obstacle logistique.

Une fois ces défis viticoles relevés, (et plein d'autres que je n'ai pas encore intégrés) on peut considérer que la vendange arrive parfaitement triée à la cave.

La technique œnologique prend ensuite le relais, notamment lors de l'arrêt de la fermentation. C'est ce geste qui fige l'équilibre recherché entre l'acidité et les sucres résiduels ; le taux d'alcool final n'en est que la conséquence mathématique. Par la suite, le rôle protecteur du SO₂ et du CO₂ naturel garantit la longévité du vin, permettant aux sucres résiduels de se fondre totalement sur plusieurs décennies. Ce processus d'évolution temporelle se révèle magnifiquement sur le millésime 1988. Cette cuvée s'affiche aujourd'hui comme pleinement « libre », parvenue à un stade d'intégration absolue après presque 40 ans de garde.

Ce que le vignoble suisse peut apprendre de la Moselle

À l'heure où les vignerons helvétiques cherchent à maîtriser l'impact du réchauffement climatique et à répondre à la désaffection des consommateurs pour les vins trop alcoolisés, Joh. Jos. Prüm livre une leçon magistrale. La gestion du degré d'alcool ne requiert pas nécessairement d'artifices technologiques en cave (comme la distillation ou l'osmose inverse), mais repose plutôt sur une adéquation parfaite entre la date de récolte et le blocage des fermentations, laissant le sucre résiduel dialoguer avec l'acidité.

Apprivoiser la sucrosité pour en faire un vecteur de fraîcheur et non une lourdeur... Est-ce là la véritable révolution esthétique que nous pourrions entamer ?

Merci à Carine Patricio et Katharina Prüm pour leur soutien, ainsi qu'à tous les convives pour ce moment de partage et d'échanges passionnés !

Restons ouverts au changement... et pourquoi pas à la « révolution » ! :)

Michele



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch