

QUI SOMMES-NOUS?



Les gens du Hirschhorner Weinkontor

En 2002 nous avons acheté le Hirschhorner Hof, une ancienne grange d'amière et domaine ecclésiastique. Il s'agit d'un bâtiment de style renaissance âgé de 400 ans avec une impressionnante cave à la voûte croisée que nous avons rénové avec l'amour du détail. Aujourd'hui le domaine brille d'un nouvel éclat. Depuis 2003 nous gérons ici notre entreprise familiale avec nos enfants Sebastian et Dorothea : la cave de vin Hirschhorner Hof fidèle à la devise : « Grands vins produits à l'ancienne ».

Le domicile du Hirschhorner Hof

Cet appartement de vacances de 120 m², bien équipé et généreux, aux combles du domaine Hirschhorner Hof, classé bâtiment historique, vous invite à passer des jours relaxants au Palatinat. Aménagé en considérant les aspects du Feng Shui et de l'écoconstruction, il constitue un oasis pour tous les sens. www.weindomizil.com

QUE DISENT LES AUTRES DE NOUS?

Weinwelt « Vins biologiques. Naturellement bons »

« Le meilleur Pinot Noir de l'Allemagne ! Lorsqu'on le goûte juste comme ça on ne se rend pas compte de son potentiel ; c'est seulement après l'avoir fait aérer pendant deux jours qu'il dévoile toutes ses facettes, mais ceci à la façon claire, finement aromatisée et veloutée d'un pinot ; peut-être s'agit-il du plus subtil parmi les meilleurs Pinots Noirs de l'Allemagne. »

Weinwelt « Michael Hornickel – La vraie grandeur »

[...] C'est rare que j'aie pu témoigner d'une ascension si convaincante pendant dix, onze cuvées. Également exceptionnel : aucune cuvée faible, aucune disharmonie. Même les John Weine datant des années difficiles (comme 2003, 2006, 2013) sont réussis, attractifs et stables. Frank John ne vend pas uniquement du vin, il vend une vision qu'il faut d'abord suivre pour être capable de vraiment comprendre le résultat [...]

Meininger's Weinwelt 12/2013

« 2008 Riesling brut [...] ce qui rend ce Riesling très agréable c'est qu'il n'a pas le goût offensif fruité comme la plupart des Rieslings, mais qu'il se présente plus diversifié avec des fines nuances de brioche et de pomme cuite au four, avec une sensation en bouche délicate, d'une onctuosité subtile et en même temps d'une grande tension intérieure. [...] Le crémant Riesling le plus subtil de l'Allemagne exige un grand verre. »

Eichelmann 2015 Deutschlands Weine ****

[...] Il y a deux ans que le crémant Riesling 2008 était clair et envahissant, le Riesling Buntsandstein 2011 était pur et vigoureux, d'une douceur subtile et d'une bonne longueur, le Pinot Noir 2010 était puissant et envahissant, jeune et structuré, tous les trois étaient très bons. [...]

Horaires

Uniquement sur rendez-vous

Contact

Frank John – Das Hirschhorner Weinkontor
Hirschhornring 34 › D-67435 Neustadt an der Weinstraße
Fon: +49 (0)6321 670537 // Fax: +49 (0)6321 9706293
info@johnwein.de, www.johnwein.de



Frank John

„GROSSE WEINE ALTER SCHULE“

NOTRE PHILOSOPHIE

Philosophie de vin

Inspirés par le travail selon les méthodes et techniques agricoles traditionnelles nous avons réussi à produire des vins élégants et raffinés. Des vins équilibrés, unissant minéralité, puissance et ampleur. Pour obtenir ce résultat il est indispensable de n'utiliser que du raisin de meilleure qualité, cueilli à la main et de culture biologique dynamique. Souvent, plusieurs vendanges sont nécessaires. Un travail minimaliste en cave ainsi qu'une longue vinification en barrique ont pour résultat des vins digestes et équilibrés avec un beau potentiel de vieillissement.

Vinification

- › Vendange manuelle
- › Longue vinification en barrique
- › Fermentation spontanée
- › Fermentation malolactique (FML) spontanée
- › Addition minimale de soufre AVANT la mise en bouteille
- › Bouchons en liège de haute qualité
- › Vieillissement en bouteille

Ecologie

Dès notre première cuvée nous n'utilisons que des raisins de culture biologique dynamique. Avec notre Riesling 2006 et notre Pinot Noir 2005 nous avons atteint la certification Naturland. Depuis la cuvée 2012 nous avons la certification DEMETER. Nous soutenons le mouvement Slow Food!

Qualité garantie

Depuis la cuvée 2003 nous vinifions selon les méthodes et techniques traditionnelles. Pour cette raison, nos vins obtiennent un grand potentiel de vieillissement. Ceci nous permet de reprendre chaque bouteille non-ouverte, sans explication et de l'échanger contre une autre cuvée.

NOS VINS

Riesling *Buntsandstein*

Le raisin pour ce Riesling est sans exception originaire du grès bigarré (Buntsandstein) qui est typique pour cette région viticole du Palatinat. Les racines des vignes pénètrent ce type de sol en grande profondeur et donnent ainsi l'arôme minéralisé à nos Rieslings. La macération de courte durée, le long passage au pressoir et la fermentation spontanée en barrique de 1200l et de 2400l, en partie avec des raisins entiers, créent des vins de caractère avec un grand potentiel de vieillissement. Ceci est renforcé par l'élevage sur les grosses lies pendant un an qui permet au vin de se clarifier.

Pinot Noir *Kalkstein*

Le raisin pour le Pinot Noir est sans exception originaire des crus Palatins avec un taux de calcaire élevé. Les raisins macèrent selon les méthodes et techniques traditionnelles. Après, se réalise la fermentation malolactique. Nous accordons jusqu'à deux ans au Pinot Noir pour la vinification et le vieillissement en barriques de 225l et 500l. Après cette procédure, le vin non-filtré est mis en bouteille. De cette façon nous obtenons un Pinot Noir clair, aromatique, riche et profond.

Crémant Riesling *Brut*

Les raisins pour notre crémant sont originaires de vieux crus de Riesling et leur vinification est caractérisée par le pressage de raisins entiers ainsi qu'un long vieillissement en barrique Palatin de 1200l. La prise de mousse des vins de base suivit la méthode classique traditionnelle comprenant un repos sur lies pendant 36 mois au minimum qui confère au crémant ses arômes filigranes de Riesling. Les bouteilles remuées à la main et dégorgées obtiennent un dosage minimal pour balancer l'acidité élégante, bien enrobée du Riesling. Grâce à cette vinification classique, nos crémants obtiennent toujours un perlage fin qui souligne parfaitement la minéralité nuancé.

