

Weingut Van Volxem - Saar Riesling - 2017



Superbe démonstration de la qualité exceptionnelle du millésime 2017 chez Van Volxem avec ce Riesling à la fois concentré et tendu, minéral et épicé, et d'une remarquable persistance en bouche ! Cette cuvée provient de différentes parcelles exclusivement placées sur des coteaux de schistes, mêlant quartz et rhyolites, qui apportent au vin sa finesse minérale. Les vignes âgées en moyenne d'une trentaine d'années produisent sur ces sols maigres des baies très aromatiques et fort riches en éléments minéraux. Bien sûr, les faibles rendements du millésime 2017 ont encore accentué cette concentration, donnant au vin une race et une intensité peu commune à ce niveau.

La vinification naturelle, sur levures indigènes, et l'élevage sans bois neuf, permettent de transmettre cette minéralité ainsi que la qualité du fruit avec beaucoup de grâce et de pureté. Dès le premier nez, sensation de fraîcheur, éclat du fruit et notes fumées vous envoûtent : on sent le pamplemousse, la mandarine, la mirabelle, l'abricot, le végétal frais (entre cerfeuil, anis et eucalyptus) mais aussi une superbe gamme de notes minérales, évoquant l'ardoise, et épicées, entre poivres et macis. Quelques fin arômes floraux complètent un tableau olfactif particulièrement riche et d'une folle élégance.

La bouche confirme l'impression de pureté : le jus est à la fois crémeux et cristallin, très cohérent avec le nez. Cette combinaison entre une sensation de fraîcheur si stimulante et cette texture enveloppante donne irrésistiblement envie de se resservir. Salinité salivante, superbes fruits blancs et jaunes, tension et nobles amers des agrumes, gourmandise de quelques fines saveurs exotiques et miellées : par sa complexité, son équilibre et son allonge, ce Saar Riesling nous enchante !

D'autant que l'on sent immédiatement que nous sommes là face un vin qui va parfaitement évoluer sur les 6 ou 8 prochaines années, un très beau Riesling à déguster tout au long d'un repas, avec un saumon gravlax, des gambas sautés au gingembre, ou, plus tard, une blanquette de lotte ou de veau ! Le succès est garanti.

Soyons clair, nous ne connaissons pas beaucoup de rieslings de terroir aussi réussis à un prix aussi abordable : il est temps de foncer !

Weingut Van Volxem - Saar Riesling - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, reflets verts

Nez : Fleurs blanches. Pamplemousse, mandarine, mirabelle, abricot. Notes végétales fraîches entre cerfeuil, anis et eucalyptus. Ardoise. Poivre, macis.

Bouche : Un jus à la fois crémeux et cristallin. Salinité salivante, superbes fruits blancs et jaunes, tension et nobles amers des agrumes, gourmandise de fines saveurs exotiques. Grosse allonge.

Accords mets-vins : Poissons fumés, saumon gravlax. Curry de poisson au lait de coco. Crevettes sautées au gingembre. Blanquette de lotte, de veau ou de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 heure minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec à tendre
(SR : 8 g/l)

Cépage : Riesling

Alcool : 12°

Culture : Biologique