

Weingut Van Volxem - Grand Cru Ritterpfad Riesling Kabinett - 2017



Le Ritterpfad occupe un terroir qui donne traditionnellement haute maturité et grande densité au riesling. Sur ses pentes très abruptes, la vigne s'immisce dans un sol assez lourd d'ardoises et d'argiles rouges, riches en fer : elle y puise à la fois cette chair et ce volume que l'on retrouve dans le vin, mais aussi cette trame minérale et épicée qui ne cesse d'affiner ce Riesling au profil demi-sec.

Sur ce terroir plutôt chaud, Roman et son équipe veillent toujours à ne pas se laisser piéger par une trop haute maturité du raisin, qui pourrait inutilement alourdir le vin : cette année encore, malgré des rendements faibles favorisant concentration et maturité, ils ont parfaitement réussi à préserver fraîcheur et énergie sur ce Ritterpfad à faible teneur en alcool (8.5°). Il y a là de la puissance aromatique, une chair veloutée et souple, et surtout ce caractère incroyablement dynamique et enjoué. On est porté de bout en bout par une magnifique acidité qui fait chanter le fruit et frémir le sol sur votre palais.

On aime son nez mêlant infusions, herbes fines, notes minérales de pierre mouillée, avec de francs et gourmands arômes de pêche jaune, de mirabelle et d'abricot, le tout mâtiné d'une excitante touche de zeste de mandarine. En bouche, l'attaque est veloutée, presque crémeuse : s'il y a ici un vrai volume, celui-ci est toujours contre-balancé par une belle tension minérale, fruits et épices se répondant à merveille.

La concentration et la trame minérale de ce vin en font un sérieux client pour une garde d'au moins 10 ans : irrésistible aujourd'hui par sa gourmandise fruitée, il vous impressionnera alors par son incroyable intensité minérale.

On pensait avoir atteint un sommet avec le 2016... ce Ritterpfad 2017 nous enchante peut-être encore plus. Le célèbre guide Vinum le classe d'ailleurs parmi les 5 meilleurs « Kabinett » du millésime, toutes régions confondues : une distinction hautement méritée !

Weingut Van Volxem - Grand Cru Ritterpfad Riesling Kabinett - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Infusions (verveine, tilleul), herbes fines (coriandre), notes minérales de sol mouillé, avec de francs et gourmands arômes de pêche jaune, d'abricot, de mirabelle. Zeste d'agrumes, une fine touche de miel de fleurs.

Bouche : Attaque veloutée, presque crémeuse, suivie d'une belle tension minérale, saline et épicée. Equilibre splendide : une fin de bouche qui purifie.

Accords mets-vins : Plutôt une cuisine exotique, d'Asie du Sud-Est : dahl, poulet grillé au miel et à la citronnelle, crevettes sauce aigre-doux... Pourquoi pas un munster ou un fromage persillé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2035

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille demi-sec

Cépage : Riesling

Alcool : 8.5°

Culture : Biologique