

Weingut Van Volxem - Grand Cru Scharzhofberger Pergentsknopp Riesling - 2017



A Wiltingen, le Scharzhofberger, c'est avant tout un terroir d'exception, relativement frais, où les sols abrupts de schistes bleus apportent au riesling une complexité et une minéralité fine, saline et rafraîchissante, qui n'a que peu d'équivalent. Au 19^{ème} siècle déjà, le Scharzhofberger était considéré comme le « roi de tous les vins du pays de Trèves ».

Sur ce Grand Cru d'exception, Roman Niewodniczanski a la chance de posséder cette superbe parcelle « Pergentsknopp » (que d'aucuns considèrent tout simplement comme la meilleure du finage), parfaitement située au cœur de ce coteau de schistes bleus, popularisé dans le monde entier par Egon Müller. Parfaitement situées à mi-coteau, les vignes affichent ici un âge « canonique », certains pieds datant même de l'époque pré-phyllloxérique. Inutile de dire qu'elles ont donc eu largement le temps de s'imprégner des infinies nuances minérales que procure ce terroir d'exception.

Traditionnellement le vin affiche une concentration hors norme qui nécessite quelques années en cave pour s'assagir et se délier. C'est bien sûr le cas pour ce fantastique 2017, aux rendements très limités, élevé en vieux foudres, qui est encore un « nouveau-né », mais qui révèle déjà une profondeur vertigineuse et une qualité de fruit rarement atteinte.

Après une longue aération (indispensable aujourd'hui), on perçoit ce qui fait la race et le raffinement hors du commun de ce grand cru : la concentration et l'éclat exceptionnel du fruit évoquant la prune jaune, la poire, le pamplemousse, l'ananas et la mangue, couplée à une fraîcheur éblouissante et une minéralité saline vibronnante. Le sol s'exprime ici avec une complexité et une franchise admirables : note de graphite, une touche terpénique très caractéristique, et surtout, un beau registre épicié, entre herbes fines, noix de muscade, gingembre et poivre.

La fraîcheur, la percussion minérale portée par de fins amers et la haute maturité s'entremêlent de bout en bout de la dégustation, rendant le vin à la fois soyeux et très énergique en bouche : ce Riesling d'une rare profondeur saura bien sûr traverser les années avec panache (20 ou 30 ans sans problème !). Nous vous recommandons d'attendre au moins 5 ans avant de commencer à le déguster, si vous souhaitez en percevoir toute la force et la sophistication.

Un must absolu, produit malheureusement en quantité très limitée sur ce millésime.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Grand Cru Scharzhofberger Pergentsknopp Riesling - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : D'une pureté exceptionnelle : prune jaune, poire, pamplemousse, ananas et mangue. Ardoise, feuille de tabac séchée. Herbes fines (cerfeuil), gingembre frais, poivre, muscade.

Bouche : Puissante et concentrée, mûre et toujours parcourue par cette vibration minérale, saline qui fait vibrer le vin sur le palais et le fait rayonner très longtemps.

Accords mets-vins : Velouté de moule aux safran. Filet de Saint-Pierre "retour des Indes" (façon Olivier Roellinger). Tajine de poissons.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2042

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille minimum ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec (SR : moins de 9 gr)

Cépage : Riesling

Culture : Biologique