

Weingut Van Volxem - Grand Cru Altenberg Alte Reben Riesling - 2017



Le Grand Cru Altenberg est incontestablement un des fers de lance de l'extraordinaire patrimoine viticole du Domaine Van Volxem : par son élégance altière, sa profondeur insondable et cette minéralité vibrante qui s'en dégage, il nous emmène presque du côté d'un Corton-Charlemagne. Ce Riesling Altenberg 2017 est tout bonnement stupéfiant !

Là encore, on se demande comment un terroir aussi « difficile » a pu être dompté par l'homme, colonisé par la vigne et donner au final de si grands vins. Car l'Altenberg occupe des pentes absolument vertigineuses, qui grimpent au-delà de 250 mètres d'altitude. Les sols sont ici très arides, recouverts d'éboulis de schistes gris très érodés, mêlés avec des résidus grossiers de rhyolithes et de quartz d'origine volcanique.

Dans ces conditions pourtant extrêmes, les vieilles vignes de riesling parviennent à donner leur meilleur. Bien sûr, les rendements sont naturellement très limités, et sur ce terroir plutôt chaud et précoce, le raisin se charge d'une intensité aromatique, d'une densité de matière et d'une minéralité hors-norme.

Après un nécessaire carafage, cet Altenberg dévoile un bouquet d'une classe folle : fleurs blanches délicates, coriandre et cerfeuil, thé vert, poivre blanc, coing frais, pêche de vigne et mirabelle, zeste de citron vert et notes fumées... La pureté d'expression et l'harmonie qui se dégagent du vin forcent l'admiration.

Quant à la bouche, c'est la densité et la verticalité qui impressionnent : voluptueux en attaque, très riche en extrait sec, le vin est parcouru de bout en bout par une superbe acidité mûre et surtout, cette énergie saline et presque piquante que le sol lui a donnée. Le fruit resplendit, la roche vibre : la longueur en bouche est phénoménale.

Voici peut-être le plus expressif des grands crus du Domaine cette année : mais ne nous y trompons pas, sa structure dense, verticale et parfaitement équilibrée lui permettront d'affronter les 20 prochaines années avec panache et distinction. Un monument !

Weingut Van Volxem - Grand Cru Altenberg Alte Reben Riesling - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Raffiné et élégant : fleurs blanches délicates, coriandre et cerfeuil, thé vert, poivre blanc, coing frais, pêche de vigne et mirabelle, zeste de citron vert et notes fumées.

Bouche : Dense et verticale. Voluptueux en attaque, très riche en extrait sec, le vin est parcouru par une superbe acidité mûre et une énergie saline, presque piquante. Enorme longueur.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille
(2 heures) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique