

Weingut Van Volxem - Bockstein Riesling Spätlese - 2017



Pour Roman Niewodniczanski, le terroir d'Ockfener Bockstein représente un terroir idéal pour la surmaturation du riesling et l'élaboration de grands vins en vendange tardive. La preuve par le vin avec ce Bockstein Spätlese gorgé de fruits et d'épices, dans lequel le sucre et l'énergie du sol se marient pour le meilleur... et pour le meilleur !

Les vieilles vignes, âgées entre 50 et 100 ans, occupent une colline très pentue au cœur d'une étroite vallée formée par un petit affluent de la Sarre. Ici, la vigne est protégée du vent et le micro-climat est assez chaud et souvent humide dans la matinée. En outre, les sols d'ardoises s'appuient sur un sous-sol d'une très ancienne et complexe roche sédimentaire, la « grauwacke » extrêmement riche en éléments minéraux (quartz, micas, chlorite...) qui vont donner au vin sa fraîcheur et son caractère épicé.

Après une récolte par tries successives et une fermentation naturelle, sur levures indigènes, Roman et Dominik, son maître de chai, optent ici pour un élevage court et peu marqué (en cuves inox et vieux foudres), visant à préserver au plus près l'éclat aromatique de fruit et l'expression pure de la minéralité de ce terroir d'exception.

Effectivement, dans un premier temps, c'est bien le fruit qui jaillit du verre, sur une déclinaison d'orange (pulpe fraîche, zestes et pointe d'amertume évoquant le Spritz, marmelade), mais aussi le pamplemousse, l'abricot, l'ananas et une touche de kiwi.

Mais peu à peu, le sol reprend ses droits et apporte une sensation de fraîcheur vivifiante, comme si du fruit mûr nous passions subitement à un sorbet ! C'est à ce moment que se déploie cette dimension épicée caractéristique du cru, sur de franches notes de gingembre. Même équilibre et même délice en bouche où la rondeur et la suavité s'accompagnent ici d'une incroyable finesse de texture : jamais lourd, toujours cristallin et incroyablement dynamique, ce Bockstein Spätlese, à la finale longue et complexe, se révèle incontournable sur la carte des grands moelleux. Absolument superbe.

Weingut Van Volxem - Bockstein Riesling Spätlese - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Magnifiquement fruité : une déclinaison d'orange (pulpe fraîche, zestes et pointe d'amertume évoquant le Spritz, marmelade), pamplemousse, abricot, ananas, kiwi. Gingembre frais.

Bouche : La rondeur et la suavité s'accompagnent ici d'une incroyable finesse de texture. Jamais lourd, toujours cristallin et incroyable dynamique. Très long.

Accords mets-vins : Superbe en apéritif, avec des dès de stilton. Velouté de potimarron et chips de bacon. Oie rôtie et chou rouge à la flamande. Charlotte aux poires ou à la pêche.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Riesling

Culture : Biologique