

Nikolaihof - Vom Stein Riesling Federspiel - 2011



Les amateurs avisés le savent : les pentes abruptes de la vallée de la Wachau, et leurs sols complexes mêlant ardoises, gneiss et sables calcaires, peuvent donner parmi les expressions les plus pures et profondes du Riesling, intensément minérales, d'un éclat fruité exceptionnel. Même sur un millésime sec et solaire comme le fut ici l'année 2011.

La proximité du Danube en contrebas a clairement permis de tempérer les chaleurs diurnes de l'été. Nul doute que la bio-dynamie a également joué un rôle essentiel. Le travail régulier des sols, l'apport des préparations et tisanes naturelles, le respect des cycles lunaires : tout ceci favorise la vitalité de la vigne et l'implantation en profondeur de son système racinaire, une condition essentielle pour lui permettre de bien résister aux épisodes de sécheresse.

Comme son nom l'indique (« Stein » signifie pierre en allemand), ce Riesling est issu de parcelles situées sur les terrasses et les parties hautes de coteau, aux sols minces et surtout très rocaillieux, mêlant gneiss, granits et micas. Il a été vinifié de la façon la plus naturelle du monde : ici on laisse faire la fermentation sur levures indigènes, sans chercher à contrôler les températures. On fait confiance à la nature et à l'expérience de l'homme : on observe et on goûte sans cesse. Vient ensuite le temps de l'élevage, cette étape si particulière chez Nikolaihof, où le temps peut s'étirer à l'infini, loin de toute autre contingence que la recherche de l'équilibre parfait du vin. Cette cuvée a ainsi passé 6 années dans un vieux foudre de 70 hectolitres, sans aucune intervention, avant d'être mise en bouteille en décembre 2017.

Une fois encore, la complexité et l'intensité du bouquet impressionnent d'emblée, rappelant à certains égards quelques grandes cuvées de chardonnay jurassien ou un champagne blanc de blancs élevé en solera. On oscille entre une touche fumée, des notes de céréales battues, la noix et l'amande torréfiée, la douceur d'un pot-pourri de fleurs fraîchement cueillies et une dimension résolument minérale évoquant le marbre et le caillou frotté. Le fruit se montre particulièrement gourmand, entre pomme, coulis de poire, coing et pêche blanche, complétés de touches exotiques sur le kumquat, l'orange et le fruit de la passion.

La bouche scintille et séduit de bout en bout : une entame tonique et fraîche, sur une saveur délicate de réglisse, une texture soyeuse et élastique, de fins amers évoquant le thé, la croûte de pain grillé et le zeste de citron, retour d'une touche florale miellée, une minéralité délicatement épicée, entre poivre vert et gingembre, une magnifique présence du fruit acidulé sur la finale, sur des saveurs de kiwi et grosse persistance !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Ce Riesling est grand et évoluera à merveille sur les 10 prochaines années. Cabillaud rôti au beurre d'agrumes servi avec une purée de céleri, viennoise de sole aux pointes d'asperges vertes, traditionnelle pôchouse franc-comtoise ou encore une « clam chowder » : à table, les possibilités ne manquent pas ! Remarquable et indispensable.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Nikolaihof - Vom Stein Riesling Federspiel - 2011



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Singulier et riche : céréales battues, noix et amande torréfiée, un pot-pourri de fleurs fraîchement cueillies, marbre et caillou frotté. Pomme, coulis de poire, coing et pêche blanche, kumquat, orange et fruit de la passion.

Bouche : Tonique, fraîche, sur une touche de réglisse, texture soyeuse et élastique, fins amers évoquant le thé, la croûte de pain grillé et le zeste de citron, une touche florale miellée, minéralité épicée, entre poivre vert et gingembre. Fruité acidulé en finale

Accords mets-vins : Cabillaud rôti au beurre d'agrumes servi avec une purée de céleris, viennoise de sole aux pointes d'asperges vertes, traditionnelle pôchouse franc-comtoise ou encore une « clam chowder »



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Millésime : 2011

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Alcool : 12°

Culture : Biologique et bio-dynamique