

Weingut Van Volxem - Ritterpfad Riesling Kabinett Grand Terroir - 2018



Le « Grosse Lage » 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 rouges, riches en fer : elle y puise à la fois cette chair, 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 surtout à ne pas se laisser piéger par une trop haute maturité du raisin, qui pourrait inutilement alourdir le vin : cette année encore, malgré le caractère éminemment solaire du millésime, ils ont parfaitement réussi à préserver fraîcheur et énergie sur ce Ritterpfad Kabinett particulièrement harmonieux. Il y a là de la puissance aromatique, une chair veloutée et souple, et surtout ce caractère incroyablement dynamique et enjoué, porté par une acidité mûre absolument parfaite. Elle traverse le vin de part en part pour mieux faire chanter le fruit et frémir le sol sur le palais.

Après une bonne aération dans le verre, le vin déploie ses notes balsamiques et épicées de cèdre, de musc, de baie de genièvre et de bourgeon de sapin mêlées à des arômes francs et gourmands de fruits jaunes bien mûrs (mirabelle en tête), d'ananas et de miel de montagne. Le sol n'est jamais loin apportant une touche fumée caractéristique.

La bouche superbement équilibrée confirme qu'il y a décidément quelque chose de « planant » dans ce Ritterpfad : là encore, la chair savoureuse du fruit semble se soulever et entrer en lévitation, portée par une tension minérale qui stimule, dynamise la matière et ne cesse de vous faire saliver. La faible teneur en alcool est au service de cette merveilleuse sensation de légèreté, tandis que le mariage entre sucrosité et salinité atteint un parfait point d'harmonie.

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 profondeur épicée.

Chez Van Volxem, il semble bien que les grands millésimes se suivent et ont tous en commun de placer ce Ritterpfad au sommet de la hiérarchie des Rieslings demi-secs !

Weingut Van Volxem - Ritterpfad Riesling Kabinett Grand Terroir - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée

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

Bouche : Attaque veloutée, la chair savoureuse du fruit est soulevée et dynamisée par une trame saline vibrionnante. Sensation de légèreté aérienne. Finale longue, purificatrice. Très désaltérante.

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 2022 et 2035

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille demi-sec

Cépage : Riesling

Alcool : 8.5°

Culture : Biologique