

## Weingut Van Volxem - Grand Cru Scharzhofberger Riesling - 2018



Nous voici sur le fameux Scharzhofberger, l'un des plus prestigieux grands crus allemands, rendu célèbre dans le monde entier par Egon Müller en particulier. Mais, à la différence de leur prestigieux voisin de vigne, si admiré pour ses sélections de grains nobles, c'est en le vinifiant en sec que Roman et Dominik parviennent aujourd'hui à capter la quintessence de ce terroir avec une rare maestria.

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 19ème siècle déjà, le Scharzhofberger était considéré comme le « roi de tous les vins du pays de Trèves ».

Soucieux de préserver au maximum la pureté du fruit et l'identité du terroir, Roman et Dominik pratiquent ici une vinification totalement naturelle, sur levures indigènes et sans aucune intervention, suivie d'une période d'élevage de 6 mois environ, pour partie en cuve inox et pour partie en vieux foudres de bois.

Si, dans ce millésime solaire, ce Scharzhofberger se dote d'un fruit particulièrement expressif et généreux, il n'en reste pas moins un modèle absolu d'élégance et de pureté. Ce grand Riesling, profond et lumineux, livre, par étapes successives, un bouquet raffiné et complexe : la fleur d'acacia, le thé vert, l'eucalyptus, la pierre frottée, le poivre blanc et vert, une nuance de gingembre, la pomme et la pêche blanche, le zeste d'orange, l'ananas et une touche délicatement fumée... comment résister à son charme diabolique ?

La bouche n'est pas en reste : elle conjugue une matière assez ample et très juteuse avec cette sensation de clarté et de pureté qui ne vous quitte pas. Mais ce qui frappe le plus, c'est bien ce noyau minéral, cette force du sol qui ne cesse de se déployer et s'exprime sur le palais avec ces saveurs salines et épicées, parfaitement enrobées par un élevage d'une précision d'horloger. Mariage parfait de la puissance et de la délicatesse, de la douceur et de l'acidité, ce Scharzhofberger révèle déjà une longue finale d'une rectitude exemplaire : libérant de très fins amers évoquant le quinquina, elle n'en finit pas de se rappeler à nous et de nous faire saliver. Quelle sophistication !

Si vous avez la patience d'en oublier quelques bouteilles en cave, au moins 10 ans, vous constaterez alors que le vin aura encore gagné en profondeur et en intensité. Un sommet.

## Weingut Van Volxem - Grand Cru Scharzhofberger Riesling - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Raffiné et nuancé : la fleur d'acacia, le thé vert, l'eucalyptus, la pierre frottée, le poivre blanc et vert, une nuance de gingembre, la pomme et la pêche blanche, le zeste d'orange, l'ananas et une touche délicatement fumée...

Bouche : Matière ample et juteuse, structurée autour d'un magnifique noyau minéral, salin et vibratoire. Finale d'une rectitude et d'une précision remarquables, très salivante. Persistance superlative.

Accords mets-vins : Salade de queues d'écrevisse et vinaigrette à l'orange. Noix de Saint-Jacques rôties et émulsion d'agrumes.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2023 et 2038

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures  
en bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique