

Weingut Van Volxem - Grand Cru Scharzhofberger Pergentsknopp Riesling - 2018



A Wiltingen, le Scharzhofberger, c'est avant tout un terroir d'exception, où les sols abrupts de schistes bleus apportent au riesling une complexité et une minéralité fine, saline et scintillante, qui n'a que peu d'équivalent. Au 19^{ème} siècle déjà, le Scharzhofberger était considéré comme le « roi de tous les vins du pays de Trèves ».

Dans la partie haute de ce Grand Cru d'exception, Roman Niewodniczanski a la chance de posséder cette superbe parcelle « Pergentsknopp », dont la position dominante, assez exposée au vent, garantit une certaine fraîcheur. Pour beaucoup, c'est certainement la parcelle idéale du finage pour élaborer les plus grands rieslings secs ! Et c'est bien à cette tâche que Roman et son équipe s'attellent avec une réussite insolente. Les vignes affichent ici un âge « canonique », certains pieds (non greffés) remontent à l'époque pré-phyllloxérique. Inutile de dire qu'elles ont eu largement le temps de s'imprégner des infinies nuances minérales que donne ce terroir unique.

Traditionnellement le vin affiche une concentration hors norme qui nécessite quelques années en cave pour s'assagir et se délier. C'est bien sûr le cas pour ce fantastique 2018, même si la superbe maturité du fruit confère déjà à ce « nouveau-né » une belle générosité d'expression !

Après une longue aération, on perçoit ce qui fait la race et le raffinement de ce grand cru : l'éclat exceptionnel du fruit évoquant la prune jaune, la poire et la pêche couplée à une fraîcheur éblouissante, soulignée par des notes de zestes de citron frais ainsi qu'une dimension végétale très raffinée sur le cerfeuil, le fenouil et le foin fraîchement coupé.

Le sol s'exprime avec une pureté et une précision admirables : note de graphite, une touche terpénique très caractéristique, et surtout, cette dimension résolument saline en bouche, et poivrée sur la finale.

La fraîcheur, la percussion minérale portée par des saveurs salées de citron confit et la haute maturité s'entremêlent de bout en bout de la dégustation, donnant au vin cet équilibre magistral : de la chair et du mouvement, de la puissance et une incroyable énergie, il y a tout ! Ce Riesling d'une rare profondeur saura bien sûr traverser les années avec panache (20 ans sans problème !). Nous vous recommandons d'attendre au moins 5 ans avant de commencer à le déguster, si vous souhaitez en percevoir toute la force et la sophistication.

Un must absolu, indispensable dans toute bonne cave.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Grand Cru Scharzhofberger Pergentsknopp Riesling - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : D'une sophistication exceptionnelle : prune jaune, poire et pêche, des notes de zestes de citron frais, une dimension végétale très raffinée sur le cerfeuil, le fenouil et le foin fraîchement coupé. Graphite, une touche terpénique.

Bouche : Puissante et concentrée, mûre et toujours parcourue par cette vibration minérale, saline qui met le vin en mouvement et le fait rayonner très longtemps sur des saveurs de citron confit et de poivre.

Accords mets-vins : Velouté de moule aux safran. Filet de Saint-Pierre "retour des Indes" (façon Olivier Roellinger). Tajine de poissons.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2042

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de deux heures en
bouteille minimum ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Alcool : 12°

Culture : Biologique