

Weingut Van Volxem - Grand Cru Gottesfuss Alte Reben Riesling - 2018



Un des bijoux du Domaine, c'est bien sûr ce Gottesfuss, soit le « pied de Dieu » : référence ici à ces incroyables ceps de vignes, francs de pied, plantés voici 120 ans sur ce coteau extrêmement pentu qui surplombe la Sarre. Travailler la vigne sur ces pentes de schistes rouges et gris, à la déclivité affolante, dépasse l'entendement : c'est pourtant depuis l'occupation romaine que la vigne est présente sur ce terroir d'exception !

Cet amphithéâtre naturel bénéficie d'une exposition au Sud qui, combinée à la capacité des sols d'ardoises à emmagasiner la chaleur et à l'influence thermorégulatrice de la Sarre qui coule à ses pieds, permet au Riesling de mûrir lentement . Ici, la vigne fut plantée à très haute densité (11 000 pieds à l'hectare) : la concurrence entre les pieds a poussé ces très vieilles vignes à s'enraciner à des profondeurs extrêmes et leur permet aujourd'hui d'imprégner le fruit d'une intensité minérale unique.

Bien sûr, il a fallu à l'équipe du Domaine Van Volxem un courage hors du commun et une abnégation pour redonner à ses vignes, qui étaient restées longtemps abandonnées, toute leur vitalité : 15 ans de labeur acharné sur ce coteau vertigineux (travail des sols, tailles de plus en plus courte, ébourgeonnage...) qui se voient aujourd'hui couronnés de succès. Dans ce millésime 2018 où il était si facile de tomber dans le piège de la richesse opulente, ce Gottesfuss joue avec brio dans le registre de l'élégance, du raffinement et de la profondeur.

Bien sûr, sa concentration impressionnante et sa trame minérale intense le font paraître encore un peu sur la réserve, aromatiquement parlant. Taillé pour une garde de plusieurs décennies, vous le trouvez aujourd'hui tout juste sorti de ses langes... Mais déjà, on sent poindre, après une bonne aération, l'immense sophistication qu'est la sienne. Le bouquet se dévoile peu à peu, tout en nuances délicates, entre fleurs séchées, fruits blancs et jaunes bien mûrs (pomme Boskoop, coing et abricot), fraîcheur des zestes d'agrumes et quelques épices (badiane ? carvi ? macis ?...) qui nous font voyager vers des contrées lointaines et mystérieuses.

En bouche, la chair souple du fruit mûr mêlée à une acidité juteuse et la trame minérale, au grain très fin et aux saveurs salées, forment un ensemble parfaitement harmonieux et très excitant. Quel équilibre ! Quelle classe ! La longueur de la finale, ciselée et scintillante, est déjà stupéfiante... et pourtant, vous n'avez encore rien vu !

Laissez-lui au moins 4 ou 5 ans en cave pour parfaire son harmonie, digérer la force tellurique du sol et déployer ses infinies nuances

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

aromatiques : vous vivrez à coup sûr un très grand moment de dégustation ! Une des pièces maîtresses de la superbe collection 2018 signée Van Volxem !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Grand Cru Gottesfuss Alte Reben Riesling - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Tout en nuances : fleurs séchées, camomille, fruits blancs et jaunes mûrs, entre pomme Boskoop, coing et abricot, fraîcheur des zestes d'agrumes et des épices mystérieuses (badiane ? carvi ? macis ?...), une touche pétrolée.

Bouche : Superbe équilibre entre la chair souple du fruit mûr mêlée à une acidité juteuse et la trame minérale, au grain très fin et aux saveurs salées. Grosse longueur, finale pure et lumineuse.

Accords mets-vins : Soupe de crevettes au lait de coco et cumbava. Blanquette de lotte. Plus tard, tajine de veau au citron confit.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique