

Weingut Van Volxem - Bockstein Riesling Spätlese - 2018



Pour Roman Niewodniczanski, le terroir d'Ockfener Bockstein représente un terroir idéal pour pousser la maturité du riesling et élaborer de grands vins en vendange tardive. C'est d'autant plus vrai quand les conditions du millésime s'y prêtent parfaitement, comme ce fut le cas en 2018. Ce Bockstein Spätlese particulièrement sophistiqué et élégant, d'une intensité minérale époustouflante, en fait une démonstration brillante. La douceur sucrée du fruit et l'énergie du sol se marient pour le meilleur... et pour le meilleur !

Les vieilles vignes, âgées entre 50 et 100 ans, occupent une colline très pentue au cœur d'une étroite vallée formée par un petit affluent de la Sarre. Ici, la vigne est protégée du vent et le micro-climat est assez chaud et souvent humide dans la matinée. En outre, les sols d'ardoises s'appuient sur un sous-sol de très ancienne roche sédimentaire, la « grauwacke » extrêmement riche en éléments minéraux (quartz, micas, chlorite...) qui vont donner au vin fraîcheur et caractère épicé.

Après une récolte par tries successives et une fermentation naturelle, sur levures indigènes, Roman et Dominik, son maître de chai, optent ici pour un élevage court et peu marqué (en cuves inox et vieux foudres), visant à préserver au plus près l'éclat aromatique de fruit et l'expression pure de la minéralité de ce terroir d'exception.

Dès le premier nez, on est subjugué par l'élégance sophistiquée de ce fabuleux Spätlese : parchemin, feuille de tabac frais, gingembre, craie, fleurs blanches, bois de ronce, citron confit, prune, terre fraîchement retournée et de nombreuses herbes fines... la farandole harmonieuse et enjouée qui jaillit du verre est impressionnante.

En bouche, le faible degré d'alcool (8.5 °) et la dimension épicée apportée par le sol, sur des saveurs de réglisse en particulier, donnent au vin une belle légèreté et un vrai dynamisme. La sucrosité s'accompagne d'une remarquable finesse de texture : jamais lourd, toujours cristallin et en mouvement, ce Bockstein Spätlese, à la finale longue et complexe évoquant la dragée, se révèle incontournable sur la carte des grands moelleux. Absolument superbe.

Weingut Van Volxem - Bockstein Riesling Spätlese - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Très sophistiqué, onirique :
parchemin, feuille de tabac frais,
gingembre, craie, fleurs blanches, bois de
ronce, citron confit, prune, terre
fraîchement retournée et de nombreuses
herbes fines

Bouche : La rondeur et la suavité
s'accompagnent ici d'une incroyable
finesse de texture. Jamais lourd, toujours
cristallin et tellement dynamique. Très
longue finale sur la dragée.

Accords mets-vins : Superbe en apéritif,
avec des dès de stilton. Velouté de
potimarron et chips de bacon. Oie rôtie et
chou rouge à la flamande. Charlotte aux
poires ou à la pêche. Tarte sablée aux
prunes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Riesling

Culture : Biologique