

Nikolaihof - Steinriesler Riesling - 2002



Comme si 10 ans ne suffisait pas, la famille Saahs nous propose aujourd'hui ce fabuleux Riesling qui entre dans sa dix-huitième année ! Quand on le goûte, on se dit qu'il est effectivement à peine "majeur," tant il paraît athlétique et fringant, tout en révélant une fabuleuse complexité aromatique.

Nous entrons avec ce Steinriesler Riesling dans la quintessence de la production de Nikolaihof, avec ces vins au vieillissement prolongé pendant 10 ans et plus, dans de très vieux foudres : un élevage singulier qui donne au vin une complexité unique et une profondeur tout simplement vertigineuse.

Issu du terroir très caillouteux de « Vom Stein », en surplomb de la rive orientale du Danube, le vin est élaboré à partir d'une sélection des plus belles grappes parfaitement mûres, aux baies légèrement dorées. S'il offre, en terme de concentration, le profil « officiel » d'un Federspiel, les Saahs ont décidé de le nommer autrement, tout à leur ambition de montrer qu'un tel vin peut vieillir merveilleusement bien, et n'a absolument rien à envier à un grand « Smaragd ». Leur choix s'est finalement porté sur « Steinriesler » : c'est comme cela que les vignerons de la Wachau nommaient le riesling, si proche de la pierre (stein), jusqu'au milieu du siècle dernier.

Bien sûr, les équilibres entre les sucres, l'acidité et la concentration aromatique se doivent d'être exemplaires. Un grand raisin, fruit d'une pratique bio-dynamique de près de 50 ans, un grand terroir, une vinification totalement naturelle et, surtout, cet élevage hors norme, d'une durée exceptionnelle, qui signe l'identité absolument unique des vins de la famille Saahs : voilà tout ce que l'on trouve ici. Ce « Steinriesler » a passé pas moins de 13 années dans un vieux foudre de 5000 litres, dans la tranquillité silencieuse et humide des vieilles caves gothiques de Nikolaihof !

Le résultat est époustouflant de complexité aromatique et vous emporte dans une expérience singulière et onirique. Après une indispensable aération (nous recommandons un long carafage), ce Riesling d'abord mystérieux ne va cesser de grandir dans le verre. Il y a là une multitude d'herbes et de plantes rares, qui nous emmène dans un univers proche de celui d'une grande Chartreuse : sauge, graine de fenouil, gentiane, camomille, eucalyptus, fleurs et herbes de montagne... c'est un tourbillon ! De fines nuances terpéniques se mêlent à de nombreuses notes épicées : on sent la bergamote, le thé vert, la cardamome, le bâton de réglisse... Vient ensuite une dimension plus aquatique, très fraîche, évoquant les galets et la végétation de rivière après une pluie d'été. Quel

fantastique voyage !

En terme de complexité, la bouche n'est pas en reste : la pureté et l'éclat des saveurs de fruits, entre pomme, poire et prune, se mêlent harmonieusement avec la fraîcheur stimulante des zestes d'orange, de pamplemousse et de kumquat et une dimension acidulée évoquant la rhubarbe. Les épices ne sont jamais loin, cette fois sur la sauge, la bergamote et le gingembre...

Avec une telle complexité, les accords sont innombrables, du tourteau au gingembre et sauce soja à la palette de porc fermier à la sauge et aux navets en passant par une tarte à la rhubarbe !

Fraîcheur, intensité, fermeté et énergie phénoménale : ce Steinriesler n'en finit pas de se déployer. Un vin majeur, parfait aujourd'hui mais que vous pourrez encore attendre 10 années supplémentaires !

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Nikolaihof - Steinriesler Riesling - 2002



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : D'une incroyable complexité : sauge, graine de fenouil, gentiane, camomille, eucalyptus, fleurs et herbes de montagne, nuances terpéniques, bergamote, le thé vert, la cardamome, le bâton de réglisse, galets mouillés.

Bouche : Superbe éclat des fruits blancs et de la prune, fraîcheur stimulante des zestes d'agrumes et de la rhubarbe. Toujours des épices (bergamote, gingembre). Finale très longue, traçante, tonique.

Accords mets-vins : Lotte rôtie au lard fumé. Tourteau au gingembre et sauce soja. Palette de porc fermier à la sauge et aux navets. Une tarte à la rhubarbe



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (au moins une heure avant).



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Millésime : 2002

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Alcool : 12°

Culture : Biologique et bio-dynamique