

Nikolaihof - Vinothek Riesling - 2002



La famille Saahs réserve à sa collection « Vinothek » les meilleurs raisins et surtout, les plus longs vieillissement en foudre. Nous sommes particulièrement heureux de pouvoir vous proposer, en exclusivité, quelques rares bouteilles de ce précieux élixir au profil olfactif absolument incroyable, à la profondeur abyssale, qui place définitivement Nikolaihof au centre de la planète des plus grands blancs !

Cuvée parcellaire issue du vignoble « Im Weingebirge », ce Vinothek Riesling est au départ un vin « Smaragd » (émeraude). Dans le Codex propre à la vallée de la Wachau, il existe en effet trois catégories de vins, correspondant à la qualité des terroirs et surtout au niveau de maturité et de concentration des raisins. Les « Smaragd », issus des meilleurs terroirs, sont produits à partir d'une sélection en vendange assez tardive, des grappes les plus mûres, mais non botrytisées et toujours vinifiées en sec.

Mais ici, la spécificité réside bien sûr dans les conditions tout à fait unique de l'élevage : le vin a passé près de 16 ans dans un vieux foudre de chêne avant d'être mis en bouteille en juillet 2018. Soyons clair : lorsque nous avons découvert ce vin, ce fut un véritable « choc », au meilleur sens du terme ! Le vertige sensoriel dans lequel ce Riesling nous avait immédiatement plongés nous rappelait, dans un registre pourtant très différent, quelques expériences mémorables vécues avec certains grands crus bourguignons après une vingtaine d'années passés en cave...

Disons-le tout net : ce vin si singulier et tellement complexe est quasiment impossible à décrire, tant ici, les sensations se bousculent. Essayer de le faire enlèverait certainement à la magie d'une dégustation « vierge », sans préjugé ni repère préalable, telle que nous l'avons nous-même vécue. Patiné et pourtant plein de vie, dense et pourtant si délicat, très mûr et pourtant magnifiquement tendu, ce Vinothek Riesling semble se fondre, à chaque instant, dans un corps différent, avec une agilité incroyable.

D'une profondeur aromatique éblouissante, entre végétal complexe, fraîcheur mentholée et réglissée, minéralité iodée et pierreuse, puis fumée et enfin, très épicée, il est constamment porté par une qualité de fruit exceptionnelle, entre abricot bien mûr, mirabelle mais aussi la rhubarbe acidulée. Ce vin envahit le corps et l'esprit : il vous envoûte littéralement. Celles et ceux qui auront la chance d'y goûter devraient en garder un souvenir ému... et inoubliable. Collector absolu.

Nikolaihof - Vinothek Riesling - 2002



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Profondeur vertigineuse : entre végétal complexe (tabac frais, thé vert), fraîcheur mentholée, minéralité pierreuse, puis fumée et enfin, très épicée. Qualité exceptionnelle du fruit : abricot, mirabelle.

Bouche : Quelle versatilité ! Patinée et pleine de vie, dense et pourtant si délicate, mûre et magnifiquement tendue. D'une persistance phénoménale.

Accords mets-vins : De notre point de vue, ce vin exceptionnel mérite d'être dégusté au moins une fois seul (et si possible à l'aveugle). A table, gros crustacés et poissons nobles en sauce seront au rendez-vous.



Conseils de service

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

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 : 12.5°

Culture : Biologique et bio-dynamique