

Nikolaihof - Magnum Vom Stein Riesling Federspiel - 2011



Les amateurs avisés le savent : les pentes abruptes de la vallée de la Wachau, et leurs sols complexes mêlant ardoises, gneiss et sables calcaires, peuvent donner parmi les expressions les plus pures et profondes du Riesling, intensément minérales et d'une fraîcheur fruitée exceptionnelle. Même sur un millésime sec et solaire comme le fut ici l'année 2011.

La proximité du Danube en contrebas a clairement permis de tempérer les chaleurs diurnes estivales. Mais nul doute que la bio-dynamie a joué également un rôle essentiel. Le travail régulier des sols, l'apport des préparations et tisanes naturelles, le respect des cycles lunaires : tout ceci favorise la vitalité de la vigne et l'implantation en profondeur de son système racinaire, une condition essentielle pour lui permettre de bien résister aux épisodes de sécheresse.

Comme son nom l'indique (« Stein » signifie pierre en allemand), ce Riesling est issu de parcelles situées sur les terrasses et les parties hautes de coteau, aux sols minces et surtout très rocaillieux, mêlant gneiss, granits et micas. Il a été vinifié de la façon la plus naturelle du monde : ici on laisse faire la fermentation naturelle, sur levures indigènes, sans chercher à contrôler les températures. On fait confiance à la nature et à l'expérience de l'homme : on observe et on goûte sans cesse. Vient ensuite le temps de l'élevage, cette étape si particulière chez Nikolaihof, où le temps semble s'étirer à l'infini, loin de toute autre contingence que la recherche de l'équilibre parfait du vin. Cette cuvée a ainsi passé 6 années dans un vieux foudre de 70 hectolitres, sans aucune intervention, avant d'être mise en bouteille en décembre 2017.

Une fois encore, la complexité et l'intensité du bouquet impressionnent d'emblée, rappelant à certains égards quelques grandes cuvées de chardonnay jurassien ou un vieux champagne blanc de blancs, élevé en solera. On oscille entre une touche fumée, des notes de seigle et de céréales battues, la noix et l'amande torréfiée, une dimension résolument minérale évoquant le marbre et le caillou frotté. Le fruit se montre particulièrement gourmand, entre pomme au four, coing et pêche blanche, et une fine touche exotique sur le kumquat et le fruit de la passion.

La bouche scintille et séduit de bout en bout : entame tonique et fraîche, sur une saveur légère de réglisse, texture soyeuse et élastique, fins amers évoquant le thé, la croûte de pain grillé et le zeste de citron, retour d'une touche florale (lys), minéralité délicatement épicée, entre poivre vert et gingembre, magnifique présence du fruit acidulé sur la finale, sur des saveurs de kiwi et grosse persistance ! Ce Riesling est grand et évoluera à

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

merveille sur les 10 prochaines années !

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Nikolaihof - Magnum Vom Stein Riesling Federspiel - 2011



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Singulier et riche : fumée, seigle, céréales battues, noix et amande torréfiée, marbre, caillou frotté, pomme au four, coing, pêche blanche. Une touche exotique de kumquat et de fruit de la passion.

Bouche : Texture soyeuse et élastique, tonique et fraîche. Une touche de réglisse. Fin amers entre thé et zeste de citron. Beaucoup d'épices (poivre vert, gingembre) et une longue finale sur le kiwi acidulé.

Accords mets-vins : Une cuisine plutôt épicée : crabe farci à l'asiatique, gambas sautées à la citronnelle, tajine de poissons (ou de volaille). Mais aussi un bar au fenouil.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Millésime : 2011

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Alcool : 12°

Culture : Biologique et bio-dynamique