

## Weingut Van Volxem - Bockstein Riesling Spätlese - 2019



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 2019. 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 : miel, feuille de tabac frais, gingembre, poivre blanc, craie, fleurs séchées, bois de ronce, citron vert, marmelade, pamplemousse, pêche et mirabelle, 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°) et la dimension épicée apportée par le sol, sur des saveurs de réglisse et de poivre vert en particulier, donnent au vin une belle légèreté et un vrai dynamisme. La sucrosité à peine perceptible s'accompagne d'une remarquable finesse de texture : jamais lourd, toujours cristallin, tendu et en mouvement, ce Bockstein Spätlese, à la finale longue et complexe évoquant aussi bien la dragée que les peaux d'agrumes et les fruits à noyau, se révèle incontournable sur la carte des rieslings moelleux. Absolument succulent, à un prix accessible...

## Weingut Van Volxem - Bockstein Riesling Spätlese - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Très sophistiqué, onirique : marmelade, feuille de tabac frais, gingembre, craie, fleurs blanches, bois de ronce, citron confit, mirabelle, pêche au miel, 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 : 2019

Type : Vin blanc tranquille moelleux  
(vendange tardive)

Cépage : Riesling

Culture : Biologique