

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 uniques 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 une dimension végétale complexe évoquant quelques mystérieuses décoctions et autres Chartreuses vertes, la fraîcheur du citron vert et de la réglisse, une minéralité iodée, sur des évocations d'algues et de salicornes, des notes de pétrole et de camphre, puis une touche fumée et enfin, très épicée, ce Riesling est constamment porté par une qualité de fruit exceptionnelle, entre pomme Granny, coing, abricot et prunes mais aussi la rhubarbe acidulée.

Sérieux et puissant, plus yang que yin, avec son expression rocheuse qui devient de plus en plus empyreumatique en bouche, ce fabuleux Riesling

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Vinothek 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.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Nikolaihof - Vinothek Riesling - 2002



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Profondeur vertigineuse : décoction d'herbes, chartreuse verte, citron vert, réglisse, minéralité iodée, sur des évocations d'algues et de salicornes, notes de pétrole et de camphre, une touche fumée. Pomme Granny, coing, abricot, rhubarbe

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

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