

Nikolaihof - Im Weingebirge Riesling Spätlese - 1986



Bien plus qu'un vin, c'est une véritable pièce de collection que la famille Saahs nous confie aujourd'hui, un pur joyau qui a séjourné pas moins de 35 ans dans les caves gothiques de Nikolaihof, ce véritable temple historique de la viticulture autrichienne, gardien d'une certaine vision des grands vins de terroir de la vallée de la Wachau.

Vous avez bien lu : près de 35 années se sont écoulées depuis que les grappes de riesling ont été cueillies, en légère sur-maturité (« spätlese ») sur les pentes abruptes de l'excellent terroir « Im Weingebirge », un des plus anciens vignobles d'Europe, mentionné dès le 5^{ème} siècle de notre ère ! 35 ans d'une retraite paisible et silencieuse, pour mieux renaître aujourd'hui : ce prodigieux Riesling Spätlese se porte à merveille, affichant une insolente jeunesse et un profil d'une complexité, d'une profondeur et d'une harmonie indépensables.

Alors bien sûr, il n'est pas aisé de décrire nos sensations tant le vin, d'une élégance et d'une sophistication suprême, semblent nous faire traverser les époques et les lieux, allant de l'avant, toujours : les paysages défilent, avec leurs mille nuances. On démarre sur les bords du fleuve, au milieu des herbes hautes, des fougères, des murets de pierre recouverts de mousse humide. On sent la terre fraîchement retournée, limoneuse et même un peu collante. Puis on est progressivement plongé dans un univers d'herbes aromatiques et de fleurs séchées : les parfums s'entremêlent, évoquant quelque ancienne et mystérieuse herboristerie... Des notes de baie de genièvre et de clou de girofle nous emmène maintenant chez l'apothicaire ! On finit, émerveillé comme le serait un enfant, au coeur d'une confiserie et ses gourmandes friandises, entre sucre d'orge, meringue, barbe à papa, berlingots au miel, poires au caramel et crème brûlée... Vous l'aurez compris, l'irrésistible bouquet de ce Riesling, kaléidoscopique et toujours harmonieux, a quelque chose de magique.

Si l'entame paraît aujourd'hui à peine tendre, tant les sucres résiduels ont été parfaitement fondus, avec les années, dans la matière du vin et son relief minéral, c'est bien la sensation de fraîcheur qui vous étonnera en bouche ! Un gourmand trio de pommes, de poires et de prunes, finement compostées, se pare d'une acidité juteuse et stimulante qui fait chanter, et même danser le vin sur le palais. Quelques notes d'orange amère et de marmelade de mandarine ajoutent encore à cette superbe sensation d'énergie. Le sol imprime à la finale une dimension empyreumatique où les fruits paraissent désormais flambés !

Plus qu'un vin, nous vous convions avec ce fabuleux Riesling Spätlese de 1986 à une véritable expérience sensorielle, unique et totale.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Probablement le plus grand vin que nous ayons jamais goûté chez Nikolaihof dont la cave exceptionnelle regorge pourtant de fabuleux trésors...

Nota : les étiquettes sont d'origine et peuvent comporter des traces légères d'usure ou d'effacement.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Nikolaihof - Im Weingebirge Riesling Spätlese - 1986



Dégustation et accords

Robe : Dorée, intense, reflet vert

Nez : Herbes hautes, fougères, murets de pierre recouvert de mousse humide, terre retournée, limons. Herbes et fleurs séchées. Meringue, barbe à papa, berlingots au miel, poires au caramel et crème brûlée.

Bouche : A peine tendre, tant les sucres ont été parfaitement fondus, avec les années, dans la matière du vin et son relief minéral. Tension et fraîcheur omniprésentes. Fruits blancs, prune et zestes d'agrumes. Finale énergique et empyreumatique

Accords mets-vins : A déguster idéalement seul, pour l'apprécier dans toutes ses facettes. Cailles farcies au foie gras. Riz au lait à la cannelle et aux zestes d'orange, île flottante.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030 au moins

Température de service : 10°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Millésime : 1986

Type : Vin blanc tranquille tendre

Cépage : Riesling

Alcool : 10°

Culture : Biologique et bio-dynamique