

Weingut Veyder-Malberg - Alter.Native Grüner Veltliner - 2016



« Né autrement », ce Grüner Veltliner l'est effectivement. Une expérience unique de vin de macération menée avec une main de maître par notre infatigable chercheur Peter Veyder-Malberg. Au départ, il y a l'amour que cet œnologue nourrit pour l'élaboration de vins rouges. N'oublions pas qu'avant de se poser dans la Wachau, le parcours d'œnologue de Peter l'a conduit dans de nombreux vignobles du monde, de la Toscane à la Californie en passant par la Nouvelle-Zélande, où il a pu travailler de grands cépages rouges, pinot noir, cabernet-sauvignon et autre sangiovese.

Dans ce royaume autrichien du riesling et du grüner veltliner, Peter a donc décidé de vinifier une cuvée « à la façon d'un rouge ». Il a d'ailleurs pu constater à de nombreuses reprises, avec une certaine malice, que de nombreux sommeliers goûtant ce vin orange à l'aveugle s'y trompaient... Il fait le choix de sélectionner des raisins issus de 3 îlots de son vignoble, sur les terroirs du Loibenberg dans la partie orientale de la vallée de Wachau, mais aussi de l'excellent Buschenberg et de Hochrain plus à l'Ouest.

Après une sélection rigoureuse des baies à parfaite maturité et un égrappage total, les raisins restent en macération avec leur peau pendant une petite vingtaine de jours avant un pressage très délicat par la suite. Peter choisit d'élever le vin dans des fûts de chêne « cigare » de 300 litres, pendant une quinzaine de mois.

Le résultat est absolument unique et devrait ravir tous les amateurs d'expériences nouvelles... et réussies ! Le nez vous projette d'emblée dans des contrées singulières, mystérieuses et attirantes, qui mettent en éveil tous nos sens : on voyage entre le thé au jasmin, le lait ou la pâte d'amande, la noisette fraîche, la cerise Rainier, la pâte de coing, une note iodée évoquant la bêtaïne, le pain d'épices, la pomme au four, la fleur d'orange et le chèvrefeuille, la marmelade anglaise ou encore les prunes jaunes. On pense aussi à la rhubarbe, à la betterave, à une mystérieuse décoction de plantes et même à une lointaine évocation d'olive verte... Quel voyage !

Le périple se poursuit en bouche : le vin nous emmène cette fois plutôt du côté de l'Italie et de ses amari herbacés, type Fernet-Branca. A moins que ce ne soit plutôt une liqueur d'orange ou de mandarine Impériale ? Viennent ensuite des saveurs de gelée de coing, de marmelade aux zestes d'orange, de pomme et de sauce aux prunes, de thé noir et d'écorce... La densité tannique de cet « Alter-Native » impressionne, tandis que l'influence du sol affine et allonge sans cesse le propos, donnant au vin son caractère salin et excitant sur les papilles.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Après une longue aération, on pourra l'associer, à table, à un faisan à la Brabançonne, un chou farci, une pintade aux navets, mais aussi des tomes de vache affinées. Une expérience unique !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Veyder-Malberg - Alter.Native Grüner Veltliner - 2016



Dégustation et accords

Robe : Vieil or, reflet orange

Nez : Mystérieux et complexe : thé au jasmin, lait ou pâte d'amande, noisette fraîche, cerise Rainier, pâte de coing, une note iodée de bétadine, pain d'épices, pomme au four, fleur d'oranger, chèvrefeuille, marmelade anglaise, prunes, rhubarbe, betterave

Bouche : Densité tannique, fins amers évoquant amari et liqueurs d'agrumes. Viennent ensuite des saveurs de gelée de coing, de marmelade aux zestes d'orange, de pomme et de sauce aux prunes, de thé noir et d'écorce. Longue finale saline.

Accords mets-vins : Un faisan à la Brabançonne, un chou farci, une pintade aux navets, mais aussi des tomes de vache affinées.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération impérative :
carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Millésime : 2016

Type : Vin orange sec (macération)

Cépage : Grüner Veltliner

Culture : Biologique et bio-dynamique