

Weingut Van Volxem - Grand Cru Volz Riesling (GG) - 2020



Ce Grand Cru Volz concentré et vertical brille d'une minéralité scintillante, épicée, soulignée par l'énergie et la fraîcheur des agrumes.

Ce vignoble extrêmement pentu se situe en bordure du légendaire Scharzhofberg et a peut-être souffert de la notoriété de son voisin, popularisé sur la planète entière par quelques grands noms de la viticulture allemande comme Van Volxem bien sûr, mais aussi Egon Müller. Le terroir du Volz est pourtant réputé depuis bien longtemps : dans le classement prussien de référence, établi en 1868, ce vignoble est déjà considéré comme un « Grand Cru », dans la catégorie des « emplacements privilégiés ».

Roman et son fidèle chef de cave Dominik ont la chance d'exploiter ici une parcelle de vieilles vignes âgées de plus de 60 ans qui s'immiscent en profondeur dans les sols d'ardoises aux pentes vertigineuses. Des sols très minces, maigres et drainants, qui obligent la vigne à aller chercher l'humidité en profondeur et à s'imprégner d'une minéralité épicée et fumée tout à fait typique. En outre, les rendements sont naturellement limités, ce qui est particulièrement vrai sur ce millésime 2020 où les raisins sont restés petits et très concentrés.

Des conditions qui ont permis d'élaborer un vin d'une intensité et d'une précision admirables, véritable concentré de pierre saline et épicée, d'agrumes toniques et de fruits juteux et croquants. Dès le premier nez, on ressent une fraîcheur et une énergie exceptionnelles : les éclats de roche brillent et illuminent des évocations d'agrumes, autour du citron vert et du pamplemousse. Les fruits acidulés jaillissent : on pense au kiwi, à la pomme Granny, à la goyave mais aussi au coing et à une touche d'abricot. Les épices et les herbes fines entament une ronde joyeuse : on y croise le gingembre, la verveine, le poivre blanc, le cerfeuil ou encore l'eucalyptus. On pense même à un sorbet à la lavande tant la fraîcheur nous envahit...

En bouche, tonicité et gourmandise s'articulent parfaitement. La chair savoureuse de la pomme, de la pêche blanche et de la poire se marie avec une touche acidulée de citron vert et de pomelo et surtout ces épices toniques, entre gingembre, graine de coriandre et wasabi. On finit sur une dimension résolument saline et mentholée. Ce vin régénère et purifie !

Inutile de vous dire que la qualité des équilibres de ce Grand Cru Volz nous conduit à vous conseiller de l'encaver au moins 5 ans pour mieux l'apprécier avec une barbue à l'oseille. Les plus impatients veilleront bien sûr à le carafier plusieurs heures, avant de l'associer à des tempuras de crevettes ou de langoustines, ou des beignets de calamar. Intense...

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Grand Cru Volz Riesling (GG) - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune très pâle

Nez : Intense et énergique : éclats de roche, fumée, citron vert et pamplemousse, kiwi, pomme Granny, goyave, coing, une touche d'abricot. Gingembre, verveine, poivre blanc, cerfeuil ou eucalyptus. Sorbet à la lavande.

Bouche : Tonique et gourmande. La chair savoureuse de la pomme, de la pêche blanche et de la poire se marie avec une touche acidulée de citron vert et de pomelo et des épices, entre gingembre, graine de coriandre et wasabi. Finale saline et mentholée.

Accords mets-vins : Jeune, des tempuras de crevettes ou de langoustines, ou des beignets de calamar. Plus tard, une barbue à l'oseille. Un tajine de lotte.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage (2 heures au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique