

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



Cet autre « Grand Cru » de Van Volxem, à la personnalité affirmée, provient d'un site remarquable : situé sur la commune de Wawern, il occupe la partie basse d'un coteau vertigineux qui descend vers la rivière et offre des sols rouges, mêlant grès et schistes et surtout, très riches en oxydes de fer. Ici, les sols sont plus profonds, avec davantage d'argiles que plus haut sur le coteau.

Ce terroir plutôt précoce donne à la fois de la puissance et une certaine richesse de bouche, associées à une sensation de fraîcheur et d'énergie tellurique qui nous transporte. Soucieux de préserver cette tension naturelle et toute la pureté du fruit, Roman opte toujours pour un élevage majoritaire en cuves inox, pendant 8 mois environ.

Ce Goldberg exprime au premier nez le mariage parfait entre la densité rocheuse et la fraîcheur d'une eau glacée : on pense à des paysages majestueux, à la fois aquatiques et minéraux, de fjord norvégien ou de côtes sauvages du Nord de l'Ecosse. Cette eau pure se mêle à des saveurs fruitées bien mûres, autour de la pêche, de la mirabelle, du coing, de la prune et de la mangue, complétées d'une note tonique de pamplemousse.

Vient ensuite une dimension florale et charmeuse, évoquant la rose et le genêt, le miel fin et la violette. La fraîcheur d'un bonbon à l'anis précède des notes épicées de poivre blanc et de gingembre ainsi qu'une minéralité profonde, légèrement fumée, aux accents camphrés.

L'ampleur et le volume de bouche sont impressionnants. Les saveurs fruitées envahissent le palais sur la pêche, la pomme et la poire, mêlées à un lassi bien frais et quelques agrumes, mandarine et pamplemousse en tête. Puis les épices viennent titiller nos papilles, rendant le milieu de bouche particulièrement stimulant : poivre Sichuan, clou de girofle, graine de moutarde et quatre-épices... c'est un festival qui anime une finale dense, puissante et persistante. Elle nous fait saliver de longues secondes et nous ouvre l'appétit.

En dégustant ce magnifique Goldberg, on pense à un beau plateau de sushis, à un sandre au court-bouillon accompagné d'un risotto aux pointes d'asperges, ou encore une barbue à l'oseille... Succulent.

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune très pâle

Nez : Dense et frais : roche et ardoise, pierre frottée, pêche, mirabelle, coing, prune et mangue. Pamplemousse. Rose et genêt, miel fin et violette. Bonbon à l'anis. Poivre blanc et gingembre. Une touche camphrée.

Bouche : Puissante, avec un volume considérable de fruits : pêche, pomme et poire, mêlées à un lassi bien frais et quelques agrumes, mandarine et pamplemousse en tête. Finale dense et très épicée : poivre Sichuan, clou de girofle, graine de moutarde, quatre-épices

Accords mets-vins : Un beau plateau de sushis, un sandre au court-bouillon accompagné d'un risotto aux pointes d'asperges, ou encore une barbue à l'oseille



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique