

Nikolaihof - Vom Stein Riesling Smaragd - 2016



Avec les « Smaragd », que l'on pourrait traduire par « Émeraude » (ce terme fait en réalité référence à la couleur des petits lézards que l'on trouve dans le vignoble, surtout à la fin de l'été), nous entrons dans la catégorie des vins les plus réputés d'Autriche, élaborés à partir des raisins les plus concentrés. Si ces vins rivalisent parfois de puissance, voire d'opulence, chez Nikolaihof, on cherche avant tout la profondeur, l'intensité et surtout la fidélité absolue à l'expression du terroir. Ce splendide Vom Stein Riesling 2016 illustre avec franchise cette quête du beau et du vrai.

Mis en bouteille en 2019, après un peu moins de 3 années passées dans un grand foudre ancien, ce Riesling Smaragd qui ne titre que 12.5 ° offre un profil olfactif charmeur et envoûtant. C'est une véritable plongée dans cette nature généreuse et verdoyante des bords du Danube : les évocations de limon, de jeunes pousses de fougères, d'herbes mouillées, de légumineuses et de terre retournée précèdent une dimension fruitée voluptueuse où l'abricot, la pêche jaune, la gelée de coing et le melon prennent des accents miellés. Viennent ensuite de nombreuses herbes fines, entre cerfeuil, menthe, aneth, sauge et coriandre. On aime ce vent de fraîcheur aérienne qui souffle désormais au-dessus du verre, souligné par une touche d'agrumes, entre citron et mandarine.

On retrouve en bouche l'expression chatoyante et sensuelle d'un fruit mûr et plein d'éclat : les fruits blancs dominant, associés à une touche de mangue et une nuance de pêche jaune. Ecorces et pulpes d'agrumes électrisent le milieu de bouche : kumquat, marmelade au yuzu, clémentine, pamplemousse, ils sont plus vrais que nature ! Porté par une acidité excitante, ce Riesling concentré et puissamment ancré dans le sol ne cesse de se réinventer pour le plus grand plaisir de nos papilles. Une touche empyreumatique vient finir d'animer cette longue finale à la force tellurique. La percussion est remarquable.

Un très grand vin de garde et de gastronomie aussi à l'aise sur un quasi de veau à la sauge et aux girolles, un poulet à l'estragon servi avec une mousseline de céleri ou une raie au beurre noir et cerfeuil. Immense réussite !

Nikolaihof - Vom Stein Riesling Smaragd - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Energique, verdoyant : limon, fougères, herbes mouillées, légumineuses et terre retournée, abricot, pêche jaune, gelée de coing et melon, miel de printemps, cerfeuil, menthe, aneth, sauge et coriandre, citron et mandarine.

Bouche : Savoureuse et traçante, sur les fruits blancs associés à la mangue et la pêche jaune. Ecorces et pulpes d'agrumes électrisent le milieu de bouche : kumquat, marmelade au yuzu, clémentine, pamplemousse. Longue finale aux accents empyreumatiques.

Accords mets-vins : Un quasi de veau à la sauge et aux girolles, un poulet à l'estragon servi avec une mousseline de céleri ou une raie au beurre noir et cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Alcool : 12.5°

Culture : Biologique et bio-dynamique