

Weingut Van Volxem - Riesling Grand Cru Goldberg - 2015



Voici certainement l'une des expressions les plus denses et raffinées de la rencontre entre riesling et un terroir exceptionnel de schistes et d'ardoises rouges, duquel les vieilles vignes non greffées vont tirer une minéralité épicée et une profondeur qui n'ont rien à envier aux meilleurs grands crus alsaciens.

Situé sur la commune de Wawern, cette parcelle orientée au Sud bénéficie d'un ensoleillement optimal et d'un système d'irrigation permettant à la vigne de ne pas souffrir de stress hydrique dans cette région au climat plutôt continental. Ici tout est mis en œuvre pour ne retenir qu'un raisin à maturité optimale : les vendanges manuelles exigent parfois jusqu'à 4 voire 5 passages ! Vient ensuite le temps d'une fermentation totalement naturelle en fûts de chêne de plusieurs vins, puis d'un élevage de 6 mois, juste ce qu'il faut pour révéler l'impeccable structure du vin.

Sur ce magnifique millésime 2015, unanimement loué par la critique allemande pour sa densité et sa capacité à refléter son terroir, ce Goldberg fait preuve d'une très haute distinction. La symbiose est parfaite entre la minéralité qui s'exprime sur des notes de fumée, de poivre blanc et de thé vert, et la qualité exceptionnelle d'un fruit mûr, juteux, évoquant la pêche de vigne et la mirabelle.

Cette sensation de grande harmonie se confirme en bouche, où le vin déploie avec intensité et délicatesse sa trame minérale, épicée et sa tension rafraîchissante. La puissance du sol est ici parfaitement maîtrisée, et le vin s'étire en bouche dans une très longue finale, portée par les fruits blancs, la salinité et des saveurs d'orange amère.

Voici de toute évidence un grand vin de garde et de gastronomie, à apprécier aujourd'hui sur un poisson fumé, et dans quelques années, sur une cuisine épicée cuisinée au lait de coco. Un must absolu du vignoble mosellan.

Weingut Van Volxem - Riesling Grand Cru Goldberg - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Élégant et raffiné : rose blanche, chèvrefeuille, épices douces, fumée, poivre blanc, thé vert, pêche de vigne, mirabelle.

Bouche : Très harmonieuse, de l'intensité minérale, de la longueur, de la tension. Superbe finale sur les épices et l'orange amère.

Accords mets-vins : Une belle gastronomie maritime : chaud-froid de homard, filet de saint-pierre aux épices, bar en croûte de sel, risotto de langoustines...



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé
aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Alcool : 12°

Culture : Biologique