

Weingut Van Volxem - 1900 Brut Riesling Sekt -



Nous vous le disions un de nos « Carnets de route », lors de notre périple sur la route des grands blancs allemands, en novembre 2016, nous avons eu un énorme coup de cœur pour les rieslings du Domaine Van Volxem. Mais, plus encore qu'un coup de cœur, ce fut une véritable révélation de goûter ce Riesling effervescent brut qui, par sa richesse aromatique, sa crémosité, sa finesse minérale et sa persistance dame le pion à bien des champagnes millésimés ! Décidément, la versatilité du riesling est incroyable...

Longtemps, les sekts de la Sarre ont joui d'une réputation exceptionnelle qui égalait voire dépassait celle des vins de Champagne. Puis, effet de mode et stratégie commerciale agressive de la Champagne aidant, ils sont un peu tombés dans l'oubli durant le siècle dernier. Toujours soucieux de redonner aux vins de la Sarre la place qu'ils méritent, Roman Niewodniczanski s'est attelé à élaborer une cuvée d'exception susceptible de faire redécouvrir aux amateurs de grands vins effervescents toute la classe d'un grand Riesling brut sarrois.

Ce sont de très vieilles vignes, dont certaines datent de 1900, non greffées et exclusivement plantées en sélection massale, qui sont utilisées pour l'élaboration de ce vin. Cultivées dans des vallées transversales à la Sarre, elles bénéficient d'un climat un peu plus froid qui garantit au raisin une maturation lente et permet de conserver la fraîcheur indispensable à l'élaboration d'un grand sekt.

Après une première fermentation naturelle en fûts de chêne, puis une prise de mousse en bouteille, ce Riesling Brut 1900, issu de la récolte 2011, fut ensuite conservé pas moins de 5 ans dans les caves du Domaine. Lentement, sa structure et ses arômes se sont affinés pour atteindre aujourd'hui un superbe équilibre.

Le fruit mûr, juteux et charnu, se combine, dans une bulle fine et aérienne, à une fraîcheur minérale d'une grande élégance. La bouche est dense, mais toujours tendue et la persistance est remarquable.

Régulièrement élu par les critiques allemands comme le meilleur vin effervescent du pays, ce Riesling Brut 1900 mérite amplement le détour : un très grand vin effervescent capable de vous accompagner tout au long d'un repas, aussi bien aujourd'hui que dans 5 ans !

Weingut Van Volxem - 1900 Brut Riesling Sekt -



Dégustation et accords

Robe : Dorée, très fines bulles

Nez : Dominé par de beaux fruits mûrs : poire, pêche de vigne, agrumes, groseille, prune. Fines notes épicées et fumées. Mie de pain. Amande fraîche. Brioche.

Bouche : Beaucoup de finesse, légère crémosité qui tapisse le palais. La minéralité retend le milieu de bouche. Très belle persistance sur le fruit et la salinité. Très sapide.

Accords mets-vins : Idéal en apéritif, avec des feuilletés au sésame, au cumin, au fromage, des poissons fumés, de la charcuterie fumée. Une viande blanche moelleuse comme une volaille rôtie (dinde, chapon).



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 10°

Ouverture : Rapide aération



Caractéristiques techniques

Millésime : 2011

Type : Vin effervescent brut

Cépage : Riesling

Culture : Biologique