

Weingut Van Volxem - Saar Riesling - 2021



Cette cuvée provient de différentes parcelles exclusivement placées sur des coteaux de schistes, mêlant quartz et rhyolithes, qui apportent au vin sa finesse minérale. Les vignes âgées en moyenne d'une trentaine d'années produisent sur ces sols maigres des baies plutôt petites mais très aromatiques et riches en éléments minéraux.

La vinification naturelle, sur levures indigènes, et l'élevage en cuves inox et grands foudres du célèbre tonnelier autrichien Stockinger, sans bois neuf, permettent de transmettre l'énergie épicée du sol ainsi que la générosité savoureuse du fruit avec précision et pureté.

Après trois millésimes très chauds, l'année 2021 fut bien plus fraîche, alternant des périodes ensoleillées avec des semaines beaucoup plus humides, nécessitant un surcroît considérable de travail pour protéger chaque cep de la pression des maladies cryptogamiques. Ceux qui, comme chez Van Volxem, ont effectué des tris drastiques et vendangés au moment opportun, auront rentré des baies certes petites et peu nombreuses, mais arrivées à pleine maturité. Une belle Promesse de jus à la fois fin et concentré, aux aromatiques subtiles et à l'acidité juteuse.

Le nez se montre d'emblée très expressif, s'ouvrant sur des notes aériennes, florales et chlorophylliennes, comme transportées par une brise fraîche : on pense à des herbes juste coupées, au tilleul et à la verveine. Après agitation du verre, la tension est palpable, avec des expressions de fruits acidulés où l'on reconnaît la prune verte, le citron et la mandarine. Vient ensuite une dimension plus ouatée, autour d'une touche de miel de lavande et d'une étonnante note de thym. On a qu'une envie : porter rapidement le verre aux lèvres...

La bouche convoque dans un premier temps le sol schisteux qui dépose sur le palais un mince tapis poudreux. On est bien vite conquis par une matière fruitée succulente et tonique, qui vous conduit tout droit vers la mandarine, le zeste d'orange et une pomme acidulée. Une matière scintillante, gourmande qui semble se lover au creux de la langue. Quelques fins amers dialoguent aimablement avec le jus et la chair délicate des fruits blancs. Le nectar reprend en finale une dimension profondément minérale avec ces notes de gypse ou de silice.

La variété des accords est immense pour ce riesling expressif, tout en équilibre. On pense à des viandes ou des poissons fumés, mais aussi à un gratin de potimarron au maquereau fumé. Autre option : un beau plateau de sashimis et sushis.

Weingut Van Volxem - Saar Riesling - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or blanc, lumineuse

Nez : Frais, expressif : attaque chlorophyllienne sur les herbes séchées, le tilleul et la verveine, un fruité acidulé autour de la prune verte, du citron et de la mandarine. Douceur d'un miel de lavande. Une touche de thym, une autre de pierre frotté

Bouche : Un fin tapis minéral et poudreux en entame, une matière fruitée succulente et tonique, autour de la mandarine, du zeste d'orange et d'une pomme acidulée. Finale aux accents de gypse et de silice

Accords mets-vins : Des viandes ou des poissons fumés, des crevettes sautées au gingembre, un gratin de potimarron au maquereau fumé. Autre option : un beau plateau de sashimis et sushis.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1 heure minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique