

Weingut Van Volxem - Rotschiefer Riesling Kabinett - 2021



Ce Riesling est issu de l'assemblage des raisins de 3 excellentes parcelles du Domaine, sur la commune de Wiltingen : Gottesfuss, Klupp et Klosterberg. Toutes trois présentent la particularité de reposer sur un terroir de schistes rouges très riches en oxyde de fer, qui vont donner beaucoup de profondeur et de tension minérale et saline au vin.

La qualité du terroir, couplée à une maturité absolument parfaite du raisin et à la fraîcheur du millésime nous donne ce riesling tendre et tonique, au profil d'une grande pureté. Entre gourmandise, dynamisme et éclat : il gagne sur tous les tableaux.

La subtile onctuosité de l'entame s'équilibre parfaitement avec la fine trame minérale et la tension du vin. Comme toujours avec les blancs du Domaine Van Volxem, la faible teneur en alcool (9.5° seulement) rend ce Rotschiefer particulièrement accessible et digeste. Sa robe claire et particulièrement brillante, aux subtils reflets évoquant un jus de citron vert, augure d'une belle fraîcheur cristalline que l'on retrouve dès le premier nez.

Le vin s'ouvre dans un registre de pureté rafraîchissante : on pense à un air vivifiant, en altitude, à une eau de source de montagne, dévalant des pentes encore enneigées. L'éclat du fruit, autour du citron, du pamplemousse, de la pomme Granny et du kiwi se mêle à des notes toniques, chargées de chlorophylle, évoquant la verveine, le cerfeuil, la marjolaine mais aussi le gazon fraîchement coupé. Une touche de gingembre souligne la belle sensation d'énergie qui se dégage de ce Riesling Kabinett.

On aime le confort de bouche qu'offre ce Rotschiefer, entre douceur et énergie acidulée. D'abord enveloppante, avec ses notes de bonbon anglais et de poire Williams bien mûre, la matière s'étire, le grain se resserre autour d'une trame acidulée évoquant pamplemousse, citron vert, clémentine et kiwi, complétés d'une touche mentholée de Bêtise de Cambrai. Une note végétale anisée encadre un noyau fruité évoquant maintenant la prune Reine-Claude. On finit sur une sensation de vin sec, imprégné par l'énergie du sol qui apporte des accents épicés et toniques de bâton de réglisse, de poivre blanc et de gingembre frais. La persistance impressionne à ce niveau. Ce vin agit comme un grand bol d'air frais : on adore.

Déjà irrésistible aujourd'hui, il se goûtera fort bien sur les 10 prochaines années, et nous donne envie de partager un saumon gravlax, un haddock ou un esturgeon fumé accompagné d'une salade tiède de pommes de terre, mais aussi une salade mêlant crevettes, mangue, avocat et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

coriandre fraîche. Si vous avez envie de saveurs plus terriennes, optez pour une salade de cervelas ou une mortadelle aux pistaches.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Rotschiefer Riesling Kabinett - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflet vert

Nez : Frais, énergique : eau de source de montagne, citron givré, pamplemousse, pomme Granny et kiwi , des notes toniques, chargées de chlorophylle, de verveine, de cerfeuil, de marjolaine et de gazon fraîchement coupé. Gingembre.

Bouche : Du confort entre douceur et énergie acidulée. Enveloppante, entre bonbon anglais et poire Williams, puis une trame acidulée évoquant pamplemousse, citron vert, clémentine, kiwi. Finale épicée (gingembre, réglisse) , rafraîchie d'une note mentholée

Accords mets-vins : un saumon gravlax, un haddock ou un esturgeon fumé accompagné d'une salade tiède de pommes de terre, mais aussi une salade crevettes, mangue, avocat et coriandre fraîche. Pour des saveurs plus terriennes, optez pour une salade de cervelas, une mortadelle



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille tendre

Cépage : Riesling

Alcool : 9.5°

Culture : Biologique