

Weingut Van Volxem - Goldberg Riesling Spätlese - 2018



Voici certainement l'une des expressions les plus denses et raffinées de la rencontre entre un riesling en vendange tardive et un terroir exceptionnel de schistes et d'ardoises rouges, duquel les vieilles vignes non greffées vont tirer une minéralité épicée et une profondeur remarquables.

Situé sur la commune de Wawern, cette parcelle orientée au Sud bénéficie d'un ensoleillement optimal, couplé à un astucieux système d'irrigation permettant à la vigne, si besoin, de ne pas trop souffrir de stress hydrique dans cette région au climat continental, souvent très sec en été.

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.

Pour la qualité de ses équilibres comme pour la quantité plus qu'honorable des rendements, ce millésime 2018 a rempli de joie les vignerons de la Sarre. On pourra lui trouver des similitudes avec le 2011, en plus racés selon certains. La bonne acidité couplée à des concentrations importantes ont permis d'élaborer des vins à la fois charnus, expressifs et vifs.

Cette rare « spätlese », la première produite ici depuis 2011, s'ouvre sur un nez chatoyant, une véritable invitation à croquer dans des fruits blancs et jaunes juste cueillis, entre poire, pêche et abricot, complétés d'une touche exotique de mangue bien juteuse. La mandarine n'est pas loin, le citron confit non plus, entremêlés de rafraîchissantes notes mentholées.

La bouche est salivante, finement acidulée en attaque. La texture à la fois suave et tonique nous invite à presser entre nos dents un quartier de mandarine, sur lequel on imagine une fine couche de sucre glace. Le milieu de bouche révèle une matière ample et fraîche portée par l'amertume d'éclats d'écorce d'orange et de kumquat. Le vin grésille en bouche, faisant sauter sur chaque papille de petits fruits confits et frais. Un grain schisteux se dépose sur la langue et n'entrave en rien la danse joyeuse des fruits. Quelle belle complexité virevoltante !

A table, nous recommanderons ce riesling légèrement moelleux sur des paupiettes de volaille farcies aux champignons et foie gras. On sera tout aussi ravi de le boire sur des croquettes de flétan fumé ou de le déguster sur un risotto de veau à l'orange et au parmesan. Juste succulent !

Weingut Van Volxem - Goldberg Riesling Spätlese - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, brillante

Nez : Chatoyant et frais : pierre frottée, poire, pêche et abricot, complétés d'une touche exotique de mangue bien juteuse.

La mandarine n'est pas loin, le citron confit non plus, une touche mentholée.

Bouche : Salivante, finement acidulée en attaque. La texture suave et tonique nous invite à croquer dans un quartier de mandarine, une fine couche de sucre glace. Le milieu de bouche révèle une matière ample et fraîche. La finale grésille sur un grain schisteux

Accords mets-vins : Des paupiettes de volaille farcies aux champignons et foie gras. On sera tout aussi ravi de le boire sur des croquettes de flétan fumé ou de le déguster sur un risotto de veau à l'orange et au parmesan.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Riesling

Culture : Biologique