

Nikolaihof - Baumpresse Riesling - 2015



Issu du terroir de Weingebirge, ce Riesling culte et confidentiel, d'une rare profondeur, illustre un autre morceau de l'histoire absolument unique du Domaine Nikolaihof.

Le raisin fait ici l'objet d'un pressurage hors du commun : il passe dans ce qui est certainement le plus vieux et le plus grand pressoir en bois encore utilisé sur la planète, un pressoir à panier articulé autour d'une structure en chêne de plus de 12 mètres, taillée et assemblée voici plus de 350 ans ! Un pressurage unique et très lent (plus de 10h) qui contribue certainement à donner à ce Riesling sa densité, sa profondeur, sa texture pleine absolument irrésistible.

Fidèle à leur approche très extensive (et tout à fait singulière) des élevages en foudres, les Saahs ont ensuite laissé tranquillement le vin se patiner dans un vieux foudre de 2000 litres, pendant près de 6 ans.

Ce « Baumpresse » est une cuvée à la dimension unique, d'une immense complexité. Lorsque nous l'avons découvert, les nuances infinies qu'offre le nez nous ont franchement impressionnés. Le bouquet floral irradie dans le verre et évoque les fleurs blanches comme l'acacia et le tilleul, l'herbe coupée, la sauge, la mélisse, les herbes médicinales mais aussi une pointe de fenouil. Des arômes de pêche blanche, d'abricot et de pommes mûres viennent se mêler à l'ensemble, tonifiés par des parfums subtils de citronnelle, de zestes de citron confit, de liqueur de mandarine Impériale, de marmelade à l'orange amère et de gingembre. Quelques touches mellifères, autour de la cire liquide et de l'encaustique, apportent une certaine douceur, avant qu'un souffle frais aux accents mentholés ne s'élève du verre. Il y a beaucoup de pureté et d'intensité dans ce vin, jusqu'à son empreinte minérale délicate, évoquant la poussière de roche. Élégant, charmeur, ce Riesling Baumpresse est follement séduisant.

On retrouve en bouche tout le raffinement et la distinction que le nez promettait. On savoure ce jus pur et cristallin, comme une eau de roche à l'énergie minérale intense. On pense aussi à un bloc de granit chauffé au soleil. L'acidité mûre aux saveurs de zeste de citron confit, de citron vert et de bergamote donne tension et allonge à ce vin plein, enrobé de notes gourmandes de fruits jaunes et blancs qui rappellent la mirabelle, la pêche jaune, la compote d'abricot et la pomme Gold Rush. De délicates nuances florales et herbacées évoquent l'acacia, le chèvrefeuille, la sauge et la menthe fraîche. Elles ajoutent une certaine légèreté à un cœur de bouche profond. A la fois puissant, raffiné et vibrant, ce Baumpresse comblera l'amateur exigeant.

Un Riesling de cette trempe mérite un tartare d'araignées de mer au

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

citron caviar, des gnocchis à la sauge, un bar rôti au beurre d'agrumes ou des langoustines snackées et nappées d'un jus à l'estragon.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Nikolaihof - Baumpresse Riesling - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Raffiné, vibrant : acacia, tilleul, herbe coupée, sauge, mélisse, herbes médicinales, fenouil, pêche blanche, abricot, pommes, citronnelle, zestes de citron confit, liqueur de mandarine Impériale, marmelade à l'orange, gingembre, cire liquide, encaustique

Bouche : Jus pur et cristallin (eau de roche, bloc de granit chauffé au soleil), l'acidité donne tension et allonge au vin, notes gourmandes de fruits jaunes et blancs, légèreté de délicates nuances florales et herbacées, cœur de bouche profond.

Accords mets-vins : Un tartare d'araignées de mer au citron caviar, des gnocchis à la sauge, un bar rôti au beurre d'agrumes ou des langoustines snackées au jus à l'estragon.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique