

Weingut Veyder-Malberg - Alter.Native Grüner Veltliner - 2021



« Né autrement », ce Grüner Veltliner l'est effectivement. Une expérience unique de vin de macération menée avec une main de maître par notre infatigable chercheur, Peter Veyder-Malberg. Au départ, il y a l'amour que cet œnologue nourrit pour l'élaboration de vins rouges. N'oublions pas qu'avant de se poser dans la Wachau, le parcours d'œnologue de Peter l'a conduit dans de nombreux vignobles du monde, de la Toscane à la Californie en passant par la Nouvelle-Zélande, où il a pu travailler de grands cépages rouges, pinot noir, cabernet-sauvignon et autre sangiovese.

Dans ce royaume autrichien du riesling et du grüner veltliner, Peter a donc décidé de vinifier une cuvée « à la façon d'un rouge », uniquement lorsque les conditions du millésime le permettent. Il a d'ailleurs pu constater à de nombreuses reprises, avec une certaine malice, que de nombreux sommeliers goûtant ce vin orange à l'aveugle s'y trompaient... Il fait le choix de sélectionner des raisins issus de 3 îlots de son vignoble, sur les terroirs du Loibenberg dans la partie orientale de la vallée de Wachau, mais aussi de l'excellent Buschenberg et de Hochrain plus à l'Ouest.

Après une sélection rigoureuse des baies à parfaite maturité et un égrappage total, les raisins restent en macération avec leur peau pendant une petite vingtaine de jours avant un pressage très délicat par la suite. Peter choisit d'élever le vin dans des fûts de chêne « cigare » de 300 litres, pendant une quinzaine de mois. Le résultat est absolument unique et devrait ravir tous les amateurs d'expériences nouvelles... et réussies !

Le nez transporte le dégustateur vers des horizons mystérieux et fascinants. Il faut oublier ses repères et se laisser porter par le charme luxuriant du bouquet pour mieux jouir de cette expérience singulière. On est d'abord happés par un tourbillon d'épices douces, entre cardamome, cannelle, gingembre, rhubarbe, curry et clou de girofle, où viennent se fondre quelques arômes de plantes médicinales et de Chartreuse verte. Puis, le voyage se poursuit avec des notes pâtisseries d'amande, de pain d'épices au miel, de tarte tatin, de crème brûlée, d'écorce d'orange confite, de raisins secs et de pâte de coing. De doux parfums de fleurs d'oranger, de chèvre-feuille, de thé au jasmin donnent une certaine légèreté à un ensemble d'une complexité et d'une profondeur impressionnantes.

L'expérience se poursuit en bouche, avec une sensation tannique inattendue, mais fraîche et douce. Des tanins enrobés et fins portent ce vin baroque mais très cohérent. On retrouve les épices douces comme la cannelle, la muscade, le poivre blanc et le gingembre qui viennent se

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

marier à des notes de bois de santal, de patchouli et de pin légèrement fumé. Les saveurs de plantes sauvages et de quinine rappellent les fameux Chinato piémontais, avant de laisser place à la générosité suave de la marmelade d'orange, de la pâte de coing et de la gelée de clémentine. Quelques accents briochés, la pâte d'amande et la crème fraîche assurent confort et gourmandise, avant de terminer sur une note saline qui étire le vin et propulse une finale dynamique, étonnamment légère. C'est frais, précis et ciselé.

N'hésitez pas à carafer ou laisser respirer longuement. L'exploration des accords avec ce vin est en soi une expérience riche et personnelle, pleine de surprises, où il n'y a pas de règles strictes. On peut vous suggérer un curry thalandaï épîcé, un tajine de poissons, un ceviche péruvien mais aussi un chou farci, une pintade aux navets nouveaux, un Saint Nectaire ou un Bethmale affiné.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Veyder-Malberg - Alter.Native Grüner Veltliner - 2021



Dégustation et accords

Robe : Vieil or, reflet orange

Nez : Complexe : cardamome, cannelle, gingembre, rhubarbe, curry, clou de girofle, chartreuse verte, amande, pain d'épices au miel, tarte tatin, crème brûlée, écorce d'orange confite, raisins secs, pâte de coing, fleurs d'oranger, chèvre-feuille, thé au jasmin.

Bouche : Tannique mais fraîche et douce, épices douces, bois de santal, patchouli, pin fumé, plantes sauvages, quinine, marmelade d'orange, pâte de coing, gelée de clémentine, accents briochés, pâte d'amande, crème fraîche. Finale saline, dynamique et légère.

Accords mets-vins : Un curry thaïlandais épicé, un tajine de poissons, un ceviche péruvien mais aussi un chou farci, une pintade aux navets nouveaux, un Saint Nectaire ou un Bethmale affiné.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2040 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération impérative :
carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Millésime : 2021

Type : Vin orange sec (macération)

Cépage : Grüner Veltliner

Culture : Biologique et biodynamique