

Weingut Van Volxem - Grand Cru Scharzhofberger Riesling - 2016



Nous sommes particulièrement heureux de pouvoir vous proposer, sur ce millésime 2016 que Roman et Dominik considèrent eux-mêmes comme leur plus réussi, le fameux Scharzhofberger, l'un des plus prestigieux grands crus allemands, rendu célèbre dans le monde entier par Egon Müller en particulier (voisin de vigne de Roman). A propos de ce Scharzhofberger 2016 signé Van Volxem, le célèbre magazine spécialisé Weinwisser nous explique « qu'il est aussi beau qu'une sculpture de Michel-Ange »... excusez du peu !

A Wiltingen, le Scharzhofberger, c'est avant tout un terroir d'exception, relativement frais, où les sols abrupts de schistes bleus apportent au riesling une complexité et une minéralité fine, saline et rafraîchissante, qui n'a que peu d'équivalent. Au 19^{ème} siècle déjà, le Scharzhofberger était considéré comme le « roi de tous les vins du pays de Trèves ».

Soucieux de préserver au maximum la pureté du fruit et l'identité du terroir, Roman et Dominik pratiquent ici une vinification totalement naturelle, sur levures indigènes et sans aucune intervention, suivie d'une période d'élevage de 6 mois environ, pour partie en cuve inox et pour partie en vieux foudres de bois.

Le résultat est magistral d'élégance et de pureté. Ce grand Riesling, profond et lumineux, livre, par étapes successives, un bouquet raffiné et complexe : acacia, thé vert, poivre blanc, poire et pêche blanche, zeste de mandarine caramélisé, ananas, menthe fraîche et une touche légèrement fumée... on tombe sous le charme et on en redemande.

La bouche n'est pas en reste, avec cette sensation de clarté et de pureté qui ne vous quitte pas, et cette intensité minérale, cette force du sol qui s'exprime sur le palais sur des saveurs salines et épicées, parfaitement enrobées par un élevage précis et délicat. Mariage parfait de la puissance et de la délicatesse, de la douceur et de l'acidité, ce Scharzhofberger révèle déjà une longue finale d'une rectitude exemplaire. Si vous avez la patience d'en oublier quelques bouteilles en cave, au moins 7 ou 8 ans, vous constaterez alors que le vin aura encore gagné en profondeur.

Weingut Van Volxem - Grand Cru Scharzhofberger Riesling - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Encore discret mais déjà complexe :
acacia, thé vert, poivre blanc, poire et
pêche blanche, zeste de mandarine
caramélisé, ananas, menthe fraîche et
une touche légèrement fumée

Bouche : A la fois puissante et délicate,
douce et fraîche. Belle intensité saline et
épicée. Longue finale très droite,
vibrante.

Accords mets-vins : Salade de queues
d'écrevisse et vinaigrette à l'orange. Noix
de Saint-Jacques rôties et émulsion
d'agrumes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec à tendre
(SR : 9 gr)

Cépage : Riesling

Culture : Biologique