

Weingut Van Volxem - Grand Cru Scharzhofberger Pergentsknopp Riesling - 2016



Voici peut-être en 2016 la quintessence de ce que le mythique grand cru Scharzhoberger a pu produire de plus intense et élégant, un modèle pour tous les amateurs de Riesling secs, verticaux, à la fois mûrs et minéraux. Avec une note de 97/100, l'un des guides allemands de référence (Vinum) vient d'ailleurs de l'honorer du titre de « Meilleur riesling sec allemand de l'année », largement mérité.

Roman Niewodniczanski a la chance de posséder cette superbe parcelle, parfaitement située au cœur de ce coteau de schistes bleus, popularisé dans le monde entier par Egon Müller. Parfaitement situées à mi-coteau, les vignes affichent ici un âge « canonique », certains pieds datant même de l'époque pré-phyllloxérique. Inutile de dire qu'elles ont donc eu largement le temps de s'imprégner des infinies nuances minérales que procure ce terroir d'exception.

Traditionnellement le vin affiche une concentration hors norme qui nécessite quelques années en cave pour s'assagir et se délier. C'est bien sûr le cas pour ce fantastique 2016, qui est encore un « nouveau-né », et qui se révèle pour le moment très compact et dominé par son intense minéralité, comme si l'on « buvait la pierre ».

Mais déjà, après une longue aération (indispensable aujourd'hui), on perçoit ce qui fait la race de grand cru : la maturité et l'éclat du fruit évoquant la prune, la poire et l'ananas, couplée à une minéralité saline qui vibre sur le palais, et qui s'exprime au nez sur des notes de graphite, cette touche terpénique très caractéristique, et surtout, un beau registre épice, entre herbes fines, noix de muscade, gingembre et poivre.

Fraîcheur et haute maturité s'entremêlent de bout en bout de la dégustation, rendant le vin particulièrement soyeux en bouche : ce Riesling d'une rare profondeur saura bien sûr traverser les années avec panache (20 ou 30 ans sans problème !). Nous vous recommandons d'attendre au moins 2020 avant de commencer à le déguster, si vous souhaitez en percevoir toute la force et la sophistication.

Weingut Van Volxem - Grand Cru Scharzhofberger Pergentsknopp Riesling - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Après aération, maturité et éclat du fruit : prune, poire et ananas. Notes de graphite, une touche terpénique très caractéristique, et surtout, un beau registre épicé, entre herbes fines, noix de muscade, gingembre et poivre blanc.

Bouche : Puissante et concentrée, mûre et toujours parcourue par cette vibration minérale, saline qui fait vibrer le vin sur le palais et le fait rayonner très longtemps.

Accords mets-vins : Velouté de moule aux safran. Filet de Saint-Pierre "retour des Indes" (façon Olivier Roellinger). Paella de poissons.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille minimum ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec (SR : moins
de 9 gr)

Cépage : Riesling

Culture : Biologique