

Nikolaihof - Steinriesler Riesling - 2004 - blanc



Nous entrons avec ce « Steinriesler Riesling » dans la quintessence de la production de Nikolaihof, avec ces vins au vieillissement prolongé pendant 10 ans et plus, dans de très vieux foudres : un élevage singulier qui donne au vin une complexité unique et une profondeur tout simplement vertigineuse.

Également issu du terroir très caillouteux du « Vom Stein », en surplomb de la rive orientale du Danube, le vin est issu d'une sélection des plus belles grappes parfaitement mûres, aux baies légèrement dorées. Les équilibres entre les sucres, l'acidité et la concentration aromatique se doivent d'être exemplaires. Un grand raisin, un grand terroir, une vinification totalement naturelle et, surtout, cet élevage hors norme, d'une durée exceptionnelle, qui signe l'identité absolument unique des vins de la famille Saahs. Ce « Steinriesler » a ainsi passé pas moins de 12 années dans un vieux foudre, dans la tranquillité silencieuse et humide des vieilles caves gothiques du Nikolaihof !

Loin de toute évolution oxydative, le résultat est absolument époustouflant de complexité aromatique. Après une indispensable aération (nous recommandons un long carafage), ce Riesling nous invite à un voyage onirique, dans des contrées à la singulière et fascinante beauté. Un monde où les fragrances végétales s'entremêlent élégamment : sauge, graine de fenouil, gentiane, camomille, persil séché, foin fraîchement coupé ou encens, on a tout d'abord l'impression de pénétrer dans une herboristerie hors du temps... La dimension minérale s'étend peu à peu, sur une touche marine (algue) suivie d'une évocation d'un sol de pierre mouillé par une pluie d'été. Surgit alors le fruit, d'une franchise et d'un éclat sidérants pour un vin qui a passé tant d'années en cave : peau d'abricot, nectarine, coing, zestes de citron séché et mangue, accompagnés d'une touche de miel de fleurs sauvages, composent une partition gourmande, que l'on retrouve en bouche.

Là encore, le vin se montre d'un équilibre magistral et d'une jeunesse insolente : à la fois puissant et ciselé, concentré et souple, imbriquant à la perfection douceur du fruit et minéralité épicée, il s'étend à l'infini jusqu'à cette finale resplendissante, d'une longueur superlative. Unique et très grand, ce Steinriesler Riesling vous emmène très loin et très haut, dans un pays rêvé qu'il sera bien difficile, à l'aveugle, de placer sur la carte des vignobles du monde...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Nikolaihof - Steinriesler Riesling - 2004 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Onirique et intense : sauge, graine de fenouil, gentiane, camomille, persil séché, foin et encens. Algue, pierre mouillée. Peau d'abricot, nectarine, coing, zestes de citron séché et mangue. Miel.

Bouche : Equilibre magistral : à la fois puissant et ciselé, concentré et souple, imbriquant à la perfection douceur du fruit et minéralité épicée. Longueur superlative.

Accords mets-vins : Lotte rôtie au lard fumé. Quasi de veau rôti à la sauge et sa purée de légumes oubliés.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (au moins une heure avant).



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Riesling

Alcool : 11.5°

Culture : Biologique et bio-dynamique