

Weingut Van Volxem - Grand Cru Altenberg Alte Reben Riesling - 2018 - blanc



Le Grand Cru Altenberg constitue incontestablement un des fers de lance de l'extraordinaire patrimoine viticole du Domaine Van Volxem : par son élégance altière, sa profondeur insondable et sa minéralité, d'abord discrète puis littéralement vibrante, il nous emmène presque du côté d'un Corton-Charlemagne. Comme son « lointain cousin » Bourguignon, il lui faudra du temps pour livrer tous ses secrets, mais déjà on perçoit ici une noblesse exceptionnelle.

Là encore, on se demande comment un terroir aussi « difficile » a pu être dompté par l'homme, colonisé par la vigne pour donner au final de si grands vins. Car l'Altenberg occupe des pentes absolument vertigineuses, qui grimpent au-delà de 250 mètres d'altitude. Les sols sont ici très arides, recouverts d'éboulis de schistes gris très érodés, mêlés avec des résidus grossiers de rhyolithes et de quartz d'origine volcanique.

Dans ces conditions pourtant extrêmes, les vieilles vignes de riesling parviennent à donner leur meilleur. Bien sûr, les rendements sont naturellement très limités, et sur ce terroir plutôt chaud et précoce, le raisin se charge d'une intensité aromatique, d'une densité de matière et d'une minéralité hors-norme.

Après un nécessaire carafage, cet Altenberg dévoile un bouquet d'une classe folle : fleurs blanches délicates, coriandre, verveine, infusions, poivre blanc, pomme rouge, poire fraîche, pêche de vigne et mirabelle, zeste de citron vert et notes fumées... la pureté d'expression et l'harmonie qui se dégagent du vin forcent l'admiration.

Quant à la bouche, c'est la densité et la verticalité qui impressionnent : ample et puissant en entame, riche en extraits secs, le vin semble peu à peu se resserrer pour mieux aller de l'avant. La matière fuselée, athlétique, est parcourue de bout en bout par une superbe acidité mûre et surtout, cette énergie saline et presque empyreumatique que le sol lui a donnée. Le fruit resplendit, entre la douceur des fruits blancs mûrs et la tonicité du citron, la roche vibre : la longueur en bouche est phénoménale.

Sa structure dense, verticale et parfaitement équilibrée permettra bien sûr à ce splendide Altenberg d'affronter les 20 prochaines années avec panache et distinction. Un monument, d'une élégance rare !

Weingut Van Volxem - Grand Cru Altenberg Alte Reben Riesling - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : D'une classe folle : fleurs blanches délicates, coriandre, verveine, infusions, poivre blanc, pomme rouge, poire fraîche, pêche de vigne et mirabelle, zeste de citron vert et notes fumées...

Bouche : Dense et verticale. Voluptueux en attaque, riche en extrait sec, le vin est parcouru par une superbe acidité mûre et une énergie saline. Longue finale tonique (citron), aux accents empyreumatiques

Accords mets-vins : Homard grillé avec son beurre aux herbes. Langoustines rôties accompagnées d'une émulsion légère à la citronnelle.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille (2 heures) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique