

Nikolaihof - Baumpresse Im Weingebirge Grüner Veltliner - 2013 - blanc



Issu du terroir de Weingebirge, ce Grüner Veltliner, culte et confidentiel, d'une rare densité, illustre un autre morceau de l'histoire absolument unique du Domaine Nikolaihof.

Le raisin fait ici l'objet d'un pressurage absolument unique : il passe dans ce qui est certainement le plus vieux et le plus grand pressoir en bois encore utilisé sur la planète, un pressoir à panier articulé autour d'une structure en chêne de plus de 12 mètres, taillée et assemblée voici plus de 350 ans ! Ce pressurage unique et très lent contribue certainement à donner à ce Grüner Veltliner sa texture singulière, sa densité crémeuse, enveloppante, absolument irrésistible.

Après un élevage en vieux foudre de plus de 5 ans, ce « Baumpresse im Weingebirge » déploie un bouquet d'une immense sophistication. Résolument floral, il se livre par vagues successives, toutes aussi élégantes et sensuelles. Le suc de violette, la bergamote, le bourgeon de sapin, le laurier frais, l'anis et le cerfeuil, le bégonia : on voyage dans un jardin luxuriant.

Sur ce millésime où l'été fut ici chaud et ensoleillé (bien différent de ce que l'on a connu dans la plupart des vignobles français!), le fruit se révèle bien mûr et très concentré, clairement au niveau d'un "Smaragd". On aime les arômes généreux et parfaitement définis de pêche, d'abricot et de marmelade anglaise. On aime aussi cette minéralité délicatement épicée qui vient mettre en mouvement et étirer l'imposante matière du vin. On aime enfin cette finale élégante, intense et saline, qui ne manque pas de nous mettre en appétit.

Avec ce Grüner Veltliner, à la fois puissant et raffiné, on optera volontiers pour un crabe farci ou une barbie à l'oseille. A moins que vous ne préfériez un risotto aux fruits de mer, légèrement safrané... Un must absolu, à goûter impérativement !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Nikolaihof - Baumpresse Im Weingebirge Grüner Veltliner - 2013 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Luxuriant et complexe : suc de violette, bergamote, bourgeon de sapin, laurier frais, anis et cerfeuil, bégonia. Pêche blanche, abricot, marmelade anglaise. Une touche poivrée.

Bouche : D'une densité crémeuse hors du commun, mais toujours énergique. Portée en permanence par une minéralité épicée raffinée, élégante et tonique. La netteté et la longueur de la finale impressionnent.

Accords mets-vins : Salade tiède de lentilles, crevettes et estragon, vinaigrette à l'orange, crabe farci, barbue à l'oseille, risotto safrané aux fruits de mer.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Grüner Veltliner

Alcool : 12.5°

Culture : Biologique et bio-dynamique