

Nikolaihof - Im Weingebirge Grüner Veltliner Smaragd - 2015 - blanc



Avec ce Smaragd, on monte encore d'un cran en termes d'intensité et de concentration : plus que jamais, les Saahs nous montrent ici combien le Grüner Veltliner peut donner des vins éminemment complexes, longs et harmonieux, à condition bien sûr de lui donner la possibilité de capter son environnement dans toute sa force, son énergie et de lui laisser ensuite le temps de « digérer » tous ces messages pour mieux nous les transmettre. Pour cela, les Saahs ont misé depuis longtemps déjà sur la bio-dynamie dans les vignes et des temps très longs d'élevage dans la cave. Ce Smaragd (le plus haut niveau de concentration des raisins) a ainsi passé près de 3 ans à se construire et s'harmoniser dans un grand foudre ancien, puis une bonne année supplémentaire à se patiner en bouteille.

Ici comme dans la plupart des vignobles européens, l'année 2015, avec son été particulièrement chaud et ensoleillé (après un printemps qui avait permis au sol d'emmagasiner suffisamment d'eau) a permis de cueillir des raisins dans un parfait état sanitaire, très concentrés aromatiquement. S'il se révèle logiquement plutôt puissant dans son bouquet, ce Grüner Veltliner Smaragd n'a pas oublié d'être élégant et toujours tonique, dans le plus pur style des vins de Nikolaihof.

Dès le premier nez, on se laisse charmer par ce mariage audacieux et réussi entre les fruits, les herbes fines et les épices, qui s'entremêlent gaiement : la pêche de vigne se marie à l'encens, la poire au thé vert et au laurier, la mirabelle à la bergamote et au wasabi, la rhubarbe et le citron vert à l'eau de rose... Au fil de l'aération, le bouquet ne cesse de se renouveler, avec des notes de poivre, de mélisse et même une nuance plus animale évoquant le cuir.

En bouche, ce Grüner Veltliner Smaragd dégage une sorte de force tranquille : le volume charnu de l'entame est parfaitement fuselé par de fins amers stimulants, évoquant des épices nombreuses, entre wasabi, graine de moutarde, poivre vert et baie de genièvre. La haute maturité du fruit s'équilibre avec une tension et une acidité stimulantes mais jamais agressives. La longueur est impressionnante : le vin redouble d'intensité sur la finale aux accents presque pimentés et appelle clairement à se mettre à table ! Que diriez-vous d'une salade avocat-crevette-pamplemousse avec une mayonnaise relevée d'une pointe de curry, suivie d'un bar en croûte de sel et son beurre de salicornes. Si vous êtes plutôt « terre », optez pour une échine de porc braisée accompagnée de choux de Bruxelles ou d'une purée panais-céleri. Un très beau vin de gastronomie !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Nikolaihof - Im Weingebirge Grüner Veltliner Smaragd - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée et brillante

Nez : Complexité et harmonie : pêche de vigne, poire, mirabelle, rhubarbe, citron vert. Encens, thé vert, laurier, bergamote, wasabi, eau de rose. Poivre, mélisse et même une nuance plus animale évoquant le cuir.

Bouche : Force tranquille : volume charnu fuselé par de fins amers stimulants, épicés, entre wasabi, graine de moutarde, poivre vert et baie de genièvre. Finale très longue, tendue et pimentée

Accords mets-vins : Salade avocat-crevette-pamplemousse accompagnée d'une mayonnaise au curry, un bar en croute de sel et son beurre de salicornes. Une échine de porc braisée avec des choux de Bruxelles ou une purée panais-céleri



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 10 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Grüner Veltiner

Alcool : 12.5°

Culture : Biologique et bio-dynamique