

Nikolaihof - Steiner Hund Riesling - 2014 - blanc



Parmi l'extraordinaire collection de vins que nous avons eu la chance de goûter en compagnie de la famille Saahs en janvier dernier, ce Steiner Hund Riesling 2014 restera pour nous comme l'un des vins les plus subtils, intensément minéraux et incroyablement versatiles de la gamme. A la fois profond et aérien, délicieusement fruité et pourtant furieusement salin, ce Riesling assemble les contraires avec un naturel confondant. Ce n'est pas un rêve, c'est juste un grand vin !

Le terroir du Steiner Hund occupe un coteau très escarpé aux sols extrêmement minces : passée une fine couche d'humus, la vigne s'immisce dans la roche primaire très ancienne, un granit très riche en micas, qui semble aujourd'hui avoir littéralement « sculpté » le vin.

Comme toujours chez les Saahs, on a su prendre son temps et laisser faire la nature, une fois les raisins entrés dans les caves. Car ici l'on sait bien que si le fruit est parfaitement sain, gorgé de l'énergie du sol et du ciel, alors on peut lui faire confiance, il en ressortira un grand vin. Nul besoin d'artifices de vinification si la matière première est parfaite ! Après un pressurage très lent et délicat, ce Riesling a passé deux années et demie en vieux foudres de bois, puis six mois supplémentaires en cuves avant d'être mis en bouteille fin 2017. Il a ensuite tranquillement poursuivi son vieillissement en bouteille, pendant deux années supplémentaires.

Notre dernière dégustation de ce « Steiner Hund » nous a tout simplement bluffés : par sa beauté intemporelle, sa grâce aérienne et sa profondeur minérale insondable, il semble défier les lois de l'âge comme celles de la gravité ! Le bouquet, d'une rare subtilité, se livre par vagues successives, qui gagnent à chaque fois en intensité : la pierre frottée, l'ardoise, puis le thé fumé... vient ensuite un cortège de fruits lumineux, toniques, pleins de vie et de soleil, entre la mirabelle, la pêche de vigne, la groseille à maquereau, le citron vert et la carambole. Une touche marine, délicatement iodée et saline, complétée d'une nuance poivrée, chatouille les narines avant qu'une dimension fleurie ne revienne en force, sur les œillets et la rose blanche... C'est fascinant !

Cette complexité et cette énergie, on les retrouve dans une bouche élancée et intense, d'une élégance de tous les instants. Ferme et soyeuse, gorgée de saveurs pures de fruits blancs et d'agrumes (entre citron et pamplemousse), parcourue par une trame de sels minéraux qui ne cessent de stimuler les papilles et de vous faire saliver, elle nous projette en avant. Elle nous parle et nous stimule. Elle nous élève. Ce Riesling est

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

irrésistible aujourd'hui et pour longtemps : il sera aussi à l'aise sur des noix de Saint-Jacques rôties avec une émulsion au yuzu que sur une lotte en sauce safranée.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Nikolaihof - Steiner Hund Riesling - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Subtil et expansif : pierre frottée, ardoise, thé fumé. Fruité frais : Mirabelle, pêche de vigne, groseille à maquereau, citron vert et carambole. Embruns marins. Poivre gris. Oeillets et roses blanches.

Bouche : Elancée et intense, très élégante. Ferme et soyeuse, gorgée de saveurs pures de fruits blancs et d'agrumes (entre citron et pamplemousse), parcourue par une trame stimulante de sels minéraux

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques rôties avec une émulsion au yuzu, une lotte en sauce safranée, un bar au fenouil.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Riesling

Alcool : 12.5°

Culture : Biologique et bio-dynamique