

Weingut Veyder-Malberg - Magnum Hochrain Grüner Veltliner - 2018 - blanc



Nous voici à l'est de Spitz, berceau du Domaine Veyder-Malberg, sur la commune de Wösendorf. Nous sommes ici au niveau de « l'aschpoint », c'est-à-dire au pied de la pente menant aux coteaux abrupts où la roche primaire domine. Ici, les loess calcaires, sables à petits grains apportés par les vents au fil des millénaires, se mêlent aux traditionnels gneiss plus ou moins altérés. Ces sols retiennent bien l'eau. La proximité du Danube, à 400 mètres environ, permet à ce vignoble de bénéficier de son influence thermorégulatrice. Les vignes, âgées de 35 ans en moyenne, bénéficient de ce microclimat qui permet de limiter les effets du gel, au printemps surtout, et bien sûr de ne pas souffrir de températures trop élevées en été. Des conditions que Peter affectionne tout particulièrement pour obtenir des maturités physiologiques abouties sans excès de sucre.

Il veille également, sur ce terroir influencé par l'humidité du fleuve, à éliminer toute grappe atteinte par le botrytis, tout à sa recherche d'une expression la plus pure qui soit du fruit et du sol, sans aucun élément exogène susceptible de « brouiller le message » ! Récolté en plusieurs passages et trié manuellement, et après une courte phase de macération pelliculaire (un peu plus longue sur les millésimes froids), le grüner veltliner est ensuite pressé très délicatement et longtemps, sans aucun brassage, afin d'obtenir le jus le plus pur et cristallin possible.

Vient ensuite le temps d'une fermentation naturelle, sur levures indigènes, à une température modérée, ni trop faible ni trop élevée, autour de 20 à 22°, afin d'éviter le développement d'éléments oxydoréducteurs ou autres éléments susceptibles d'altérer la pureté aromatique intrinsèque du vin. Sur ce cépage, Peter laisse les malolactiques se dérouler (à la différence de ses rieslings). Le vin reste finalement en élevage dans de grands contenants de chêne (1500 litres) sans bois neuf, pendant environ 6 mois.

Ce qui nous frappe le plus dans ce vin, c'est sa franchise d'expression, cette vérité du sol et de la nature que Peter parvient à capter avec une précision ensorcelante ! Le terroir, tout le monde en parle, Peter, lui, le révèle ! On a d'abord l'impression de se promener sur les rives d'un lac, entre résineux et écorce de bouleau. On sent la mousse, les limons aussi. Plus on aère le vin, plus sa dimension minérale s'élève du verre : on sent le gros sel, on sent les épices aussi, entre cumin, poivre délicat et girofle.

Le fruit, lui aussi, séduit par sa pureté d'expression, sur la pomme Boskoop, la poire et la pêche juteuses à souhait, complétées d'une touche

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'ananas et d'une autre de noisette fraîche. Une note finement citronnée complète ce cocktail subtil et harmonieux.

La structure en bouche se révèle d'une redoutable précision : un beau volume fruité en entame, avec des tanins légers et des saveurs franches de pomme, puis vient cette tension « au laser » qui semble ciseler la matière du vin. Elle apporte une formidable sensation d'énergie, soulignée par des accents d'agrumes frais. Energie, sapidité, une structure minérale parfaitement intégrée dans le fruit : il y a tout dans ce « Hochrain » vivant et habité. Le plaisir et l'excitation ne seront que plus intenses encore dans 5 ou 6 ans ! Si vous ne résistez pas à la tentation de le déguster dans sa jeunesse, veillez, comme pour tous les vins de Peter Veyder-Malberg, à l'aérer longtemps au préalable !

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Veyder-Malberg - Magnum Hochrain Grüner Veltliner - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Minéral et complexe : résineux
et écorce de bouleau. Mousse, limons.

Gros sel. Cumin, poivre, girofle.
Pomme Boskoop, poire et pêche
juteuses, une touche d'ananas,
noisette fraîche. Citron.

Bouche : Un beau volume fruité en
entame, avec des tanins légers et des
saveurs franches de pomme, puis
vient cette tension « au laser » qui
semble ciseler la matière du vin.
Superbe énergie, saveurs d'agrumes
en final.

Accords mets-vins : Dos de
cabillaud en papillote, zeste de citron
et pointe de curry. Tajine de lotte,
safran et cumin.



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2023 et 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération impérative :
carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Grüner Veltliner

Culture : Biologique et bio-dynamique