

Weingut Veyder-Malberg - Bruck Riesling - 2018 - blanc



L'autre cépage phare de la Wachau en général et du vignoble Veyder-Malberg en particulier, c'est bien sûr le riesling : il trouve sur ces coteaux escarpés aux sols rocaillieux de gneiss et autres micaschistes des conditions d'expression absolument idéales. Peter le sait bien et n'a pas hésité, dès son installation du côté de Spitz en 2008, à jeter son dévolu sur quelques vignes de riesling plantées sur des parcelles tellement pentues et difficiles à travailler qu'elles auraient pu tomber à l'abandon sans son intervention décidée !

C'est le cas de cette vigne située sur le terroir de Bruck, à l'extrémité occidentale de la Wachau. Nous sommes ici assez éloignés du fleuve, dans une zone plus continentale, qui peut être très froide (et sensible au gel) en hiver et plutôt chaude et précoce en été. Les vignes, exposées au sud, s'appuient ici sur un substrat caillouteux de micaschistes et d'ardoise. L'altitude assez élevée (jusqu'à 380 mètres) et la forte amplitude thermique en été (les nuits sont rafraîchies par la brise qui descend des forêts avoisinantes) permettent au riesling d'atteindre d'excellentes maturités phénoliques sans pour autant trop se charger en sucres, comme ce peut être le cas plus à l'ouest.

Après un pressurage long et très délicat de raisins préalablement triés afin de ne retenir que les baies parfaitement saines et pas touchées par le botrytis, Peter fait le choix d'une vinification (sans malolactique) et d'un élevage de 8 mois environ uniquement en cuves inox.

Nous découvrons aujourd'hui un vin d'une prodigieuse élégance, florale et minérale, capable de se renouveler sans cesse au fil de la dégustation, autour d'innombrables nuances d'arômes et de saveurs. Au premier nez, tout commence avec de nombreuses fleurs et herbes fines : on pense au tilleul, à la camomille, au muguet, au lys ou au frésia, mais aussi au cerfeuil, au fenouil, à la coriandre et au trèfle juste coupé. Viennent ensuite des notes plus sensuelles de vanille, de crème anglaise et de lait froid. Plus tard encore, ce sont bien les épices et la roche qui arrivent au-devant, entre pierre frottée, bloc de sel, genièvre et poivre vert. Le fruit quant à lui resplendit tout du long, sur des notes franches de coing, d'abricot, de citron vert, de kumquat et de mangue.

Complexe et pourtant tellement évident et harmonieux, ce Bruck Riesling nous enchante. Un ravissement qui opère de plus belle en bouche : à la fois très tendu et juteux, il semble faire chanter la pierre ! Les papilles sont excitées par des saveurs délicatement piquantes d'agrumes et de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

raisins épicés. La finale, parcourue de cette trame minérale à l'énergie puissante, s'installe durablement et imprègne autant le corps que l'esprit.

Encore une fois, ce riesling de « puriste » nécessitera du temps pour s'exprimer dans toute son intensité. Il vous faudra le carafier longtemps en avance si vous voulez en profiter dans toute sa complexité, surtout si vous ne résistez pas à la tentation de le déguster dans sa jeunesse. Côté cuisine, on pense à des calamars grillés accompagné d'un jus de coque citronné, ou bien à un tartare de daurade aux herbes et aux agrumes.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Veyder-Malberg - Bruck Riesling - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Subtil et nuancé : camomille, muguet, lys ou frésia, cerfeuil, fenouil, coriandre et trèfle. Crème anglaise, lait froid. Pierre frottée, bloc de sel, genièvre et poivre vert. Coing, abricot, citron vert, kumquat et mangue

Bouche : Tendue et juteuse, elle fait chanter la pierre ! Des saveurs délicatement piquantes d'agrumes et de raisins épicés. La finale, parcourue de cette trame minérale à l'énergie puissante, s'installe durablement. Pénétrante !

Accords mets-vins : Blancs de seiches ou calamars grillés accompagné d'un jus de coque citronné, ou bien à un tartare de daurade aux herbes et aux agrumes.



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2023 et 2030 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération vivement recommandée : carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique