Weingut Veyder-Malberg - Buschenberg Riesling - 2017 - blanc



Avec ce Buschenberg, nous entrons clairement dans la catégorie des rieslings « majuscules », des vins d'une profondeur et d'une intensité incroyables qui vous font littéralement plonger dans le sol et dans la magie de leurs origines, des vins incroyablement complexes, étagés, raffinés et versatiles, qui n'en finiront pas de vous surprendre au fil des années voire des décennies… On pense à un Clos Sainte-Hune alsacien ou à quelques grands crus de la Nahe…

Nous sommes ici sur la commune de Weissenkirchen, au cœur des gorges de la Wachau, à quelques kilomètres à l'est de Spitz. Les coteaux extrêmement pentus du Buschenberg, divisés en de multiples petites terrasses qui forment autant de microparcelles, sont protégés à l'ouest par une autre haute colline sur laquelle se situe le célèbre vignoble du Ried Klaus von Prager. Celle-ci protège le terroir du Buschenberg des vents forts et dominants venus de l'ouest mais aussi du soleil parfois très chaud des fins d'après-midi estivales.

A contrario, son exposition à l'est et au sud-est garantit un bel ensoleillement matinal qui contribue à limiter le développement éventuel du botrytis. Si l'on ajoute à cela un substrat très homogène de micaschistes, on obtient des conditions idéales pour que les vignes de riesling, d'une quarantaine d'années, produisent un fruit à la fois concentré, frais et imprégné par la minéralité des sols. On peut bien sûr faire confiance à la précision extrême dans le choix des dates de vendange et la sélection de chaque grappe pour magnifier toutes ces qualités.

Après de multiples essais comparatifs, Peter fait le choix pour cette cuvée d'un élevage dans de grands fûts Stockinger en acacia, un bois qui lui paraît le plus à même de rehausser le fruité de ce riesling sans rien gommer de son intensité minérale et de sa fraîcheur aérienne et florale.

Dès le premier nez, c'est bien la finesse et la grâce qui nous frappe : anis, cerfeuil, menthe fraîche, pollen, sauge, thé vert, curcuma, racine de gingembre, poivre de Sichuan, champignon frais, poudre de riz, pierre concassée, coquille d'œuf, verveine : on navigue dans un paysage poétique, un monde à la fois végétal et minéral, complexe et fascinant. L'éclat du fruit n'est pas en reste : d'une pureté exemplaire, il se livre peu à peu sur des notes de poire, de pêche blanche, de mirabelle, de gelée de coing, d'abricot frais. Viennent ensuite quelques nuances plus exotiques évoquant le fruit de la passion, la mangue et la clémentine :

redoutablement gourmand !

Que dire de la bouche : elle se montre à la fois limpide, cristalline comme une eau de roche et pourtant terriblement savoureuse ! On se régale des saveurs de marmelade, de gelée de mirabelle et de fruits jaunes, parfaitement rehaussées d'une touche acidulée de rhubarbe et de la fraîcheur épicée du poivre de Sichuan. L'équilibre entre densité et fluidité frise la perfection. Quant à la finale, elle combine un volume de fruit impressionnant avec une minéralité empyreumatique qui n'en finit pas de nous faire saliver. Gros crustacés cuits au bleu, carpaccio de saint-jacques aux baies roses et herbes fines, huîtres pochées à la crème de cresson… faites confiance à des saveurs maritimes délicates, préparées simplement.

C'est franchement magnifique mais ce serait un sacrilège de ne pas laisser quelques bouteilles de ce sublime riesling Buschenberg s'épanouir en cave : votre patience sera récompensée !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Veyder-Malberg - Buschenberg Riesling - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Cerfeuil, menthe, pollen, sauge, thé vert, curcuma, racine de gingembre, poivre Sichuan, champignon frais, poudre de riz, pierre concassé, coquille d'œuf, verveine. poire, pêche, mirabelle, gelée de coing, abricot, passion, clémentine

Bouche : Limpide, cristalline comme une eau de roche, très savoureuse sur la marmelade, la gelée de mirabelle et de fruits jaunes, une touche acidulée de rhubarbe et de poivre de Sichuan. Longue finale empyreumatique

Accords mets-vins : Gros crustacés cuits au bleu, carpaccio de Saint-Jacques aux baies roses et herbes fines, huîtres pochées à la crème de cresson

Conseils de service

À consommer : Idéalement entre 2023 et 2035 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