Weingut Veyder-Malberg - Buschenberg Riesling - 2018 - blanc



Sur ce millésime particulièrement charmeur, le raffinement floral et l'intensité minérale hors du commun se doublent d'une richesse aromatique aux accents baroques : ce Buschenberg est absolument fascinant de complexité, capable d'offrir, au fil de la dégustation, mille visages, tous aussi beaux et harmonieux les uns que les autres !

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 micro-parcelles, 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.

Le nez, d'une folle complexité et pourtant extrêmement pur et précis, jaillit par vagues successives : d'abord une expression fumée des sols de schistes, ensuite des fruits frais, autour de la poire Comice, de la pêche de vigne et de la nectarine, qui laissent place à un fascinant cortège d'épices autour de la réglisse, de la bergamote, du poivre de Sichuan, de la citronnelle, des graines de coriandre, de l'anis et du suc de violette. Une sensation de fraîcheur se développe, évoquant citrons et oranges givrés, mais aussi la menthe glacée. Puis le sol revient en force sur des évocations de sable et de sel… Ça n'en finit pas : lorsque l'on y revient, quelques minutes plus tard, ce sont maintenant les fleurs qui semblent éclore les unes après les autres, le tilleul, les frésias, l'acacia, suivies de

nouvelles plantes aromatiques comme la verveine…

L’éclat de ce millésime solaire rejaillit dans une bouche juteuse et pleine de fruits, entre abricot, pêche, melon, reine-claude et fruit de la passion. La parfaite acidité et cette minéralité intensément épicée, entre poivres délicats et piments doux, procurent une formidable sensation d’énergie, très salivante. La finale, où se glissent de fins amers évoquant le kumquat, se révèle d’une longueur phénoménale. Voici incontestablement un très grand vin qui méritera de séjourner au moins 10 dans votre cave !
Poissons grillés, poissons fumés, poissons crus : la mer, dans tous ses états, est faite pour lui !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Veyder-Malberg - Buschenberg Riesling - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Fumée, sable, poire Comice, pêche de vigne et nectarine, réglisse, bergamote, poivre de Sichuan, citronnelle, graines de coriandre, anis et suc de violette. Citron givré, menthe glacée. Tilleul, frésias, acacia.

Bouche : Juteuse, pleine de fruits, entre abricot, pêche, melon, prune Reine-Claude et fruit de la passion. Acidité parfaite, minéralité épicée, poivres délicats et piments doux, sensation d'énergie salivante. Longueur impressionnante

Accords mets-vins : Poisons grillés, poissons fumés ou poissons crus : toute la Mer, rien que la Mer !

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