

Weingut Veyder-Malberg - Weitenberg Grüner Veltliner - 2018 - blanc



Voici incontestablement l'autre cuvée phare signée Peter Veyder-Malberg : un Grüner Veltliner d'une classe folle et d'une puissance d'évocation absolument hors du commun, très loin des expressions "classiques" de ce cépage, dans un registre souvent plus herbacé et poivré.

L'excellent terroir de Weitenberg occupe une position centrale au cœur de la Wachau. A 400 mètres environ du Danube, il se dresse au-dessus du village de Weissenkirchen, à une altitude d'environ 320 mètres. Sur ces sols très pentus (avec parfois plus de 50% de déclivité) entièrement travaillés à la main, la roche primaire est reine : ici, les orthogneiss détériorés se mêlent aux micaschistes (ardoise). Ce terroir est plutôt chaud et précoce, avec son exposition au sud et sud-ouest.

Ce qui fait l'intérêt tout particulier de la parcelle exploitée par Peter, c'est l'excellence du matériel végétal : de vieilles sélections massales des meilleurs terroirs de la Wachau, plantées au tout début des années 1950. Naturellement, elles fleurissent peu et sont très peu sensibles au botrytis (un atout quand on connaît le style de Peter et sa recherche de pureté aromatique). Au final, les rendements sont très faibles et les raisins très concentrés préservent d'excellentes acidités.

Soucieux de souligner l'extraordinaire complexité aromatique et le relief naturel de ce vin sans rien dénaturer, Peter fait le choix d'un élevage de 9 mois en grands contenants de chêne de 1500 litres, sans bois neuf, toujours façonnés par le célèbre tonnelier Stockinger.

Le résultat est renversant de sophistication et de grâce. Bien sûr, ce très grand vin mérite qu'on l'attende quelques années, mais on peut déjà percevoir après une longue aération sa classe et sa profondeur aromatique. Le premier nez se montre particulièrement charmant, presque enjôleur, avec son cortège de fruits entre poire Conférence, mirabelle, pêche blanche, abricot, mais aussi l'ananas, le kiwi ou l'anone...

Plus on avance dans l'aération, plus le bouquet dégage une sensation de fraîcheur, de pureté et de grande sérénité : on croise quelques petites fleurs blanches, on pense à de l'eau de roche, à un citron givré, on est stimulé par quelques touches plus épicées entre lavande, baies de genièvre, bergamote, camphre, poivre vert ou cardamome... Les agrumes ne sont pas loin non plus, plutôt sur le citron vert et le kumquat... Quel voyage !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

L'expression du sol prend toute sa dimension en bouche, apportant une énergie saline qui stimule chaque papille et souligne magnifiquement la sapidité du vin. Le volume en entame est considérable mais la matière est toujours en mouvement. Les saveurs s'enchaînent avec un naturel confondant : on retrouve la pomme, la poire, les fruits jaunes, l'ananas, on perçoit une fine amertume évoquant aussi bien la poudre de roche que les algues, le laurier ou des feuilles d'arbustes, on se délecte d'un retour des épices et des herbes aromatiques, entre fenouil, carvi et poivre blanc. La finale est intense et d'une longueur absolument phénoménale. Voici incontestablement un grand vin de gastronomie qui devrait parfaitement convenir à une cuisine légumière raffinée, à la façon d'Alain Passard, mais aussi à un merlan « Colbert » ou une lotte rôtie accompagnée d'un jus de palourde et d'une mousse de topinambours ou de panais.

Unique et incontournable.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Veyder-Malberg - Weitenberg Grüner Veltliner - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Sophistiqué et charmeur : poire
Conférence, mirabelle, pêche blanche,
abricot, ananas, kiwi ou anone. Fleurs
blanches, eau de roche, agrumes
givrés, lavande, baies de genièvre,
bergamote, camphre, poivre vert,
cardamome

Bouche : Volume considérable mais
une bouche active, en mouvement.
Très savoureuses, entre fruits blancs
et jaunes, épices (poivre, carvi) et fins
amers. Finale intense et très
persistante

Accords mets-vins : Une cuisine
légumière raffinée, à la façon d'Alain
Passard. Plus simplement, un merlan
« Colbert », une lotte rôtie au jus de
palourde avec une mousse de
topinambours ou de panais.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2033

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