

Weingut Van Volxem - Grand Cru Altenberg Alte Reben Riesling - 2019 - blanc



Le Grand Cru Altenberg constitue incontestablement un des fers de lance de l'extraordinaire patrimoine viticole du Domaine Van Volxem : par son élégance altière, verticale, sa profondeur insondable et sa minéralité, d'abord discrète puis littéralement vibrante, il nous emmène presque du côté d'un Corton-Charlemagne. A moins qu'on ne pense aux Perrières de Meursault... Comme ses « lointains cousins » Bourguignons, il lui faudra du temps pour livrer tous ses secrets, mais déjà on perçoit ici une noblesse exceptionnelle et une force tellurique parfaitement gainée.

Là encore, on se demande comment un terroir aussi « difficile » a pu être dompté par l'homme, colonisé par la vigne pour donner au final de si grands vins. Car l'Altenberg occupe des pentes absolument vertigineuses, qui grimpent au-delà de 250 mètres d'altitude. Les sols sont ici très arides, recouverts d'éboulis de schistes gris très érodés, mêlés avec des résidus grossiers de rhyolithes et de quartz d'origine volcanique.

Dans ces conditions pourtant extrêmes, les vieilles vignes de riesling parviennent à donner leur meilleur. Bien sûr, les rendements sont naturellement limités, et sur ce terroir plutôt chaud et précoce, le raisin se charge d'une concentration aromatique, d'une densité de matière et d'une minéralité hors-norme.

Après un nécessaire et long carafage (au minimum deux heures), cet Altenberg dévoile un bouquet d'une immense complexité, qui se dévoile avec pudeur, par petites touches successives : d'abord les fruits mûrs et juteux, entre coing, pêche blanche et abricot, qui semblent nimbés de parfums d'ardoise et de pierre frottée. Vient ensuite la fraîcheur de la menthe, de l'eucalyptus et la baie de genièvre. Quelques notes de noisette et de bois blond témoignent d'un élevage particulièrement discret et délicat. Puis, on revient aux fleurs et aux épices, entre tilleul, buis, sauge et wasabi. Le fruit tire désormais vers la Reine-Claude. S'il ne nous dit pas encore tout, loin de là, cet Altenberg se montre déjà d'une incroyable sophistication aromatique.

Plus étonnant encore, la capacité de son bouquet à évoluer et s'intensifier au contact prolongé de l'air est stupéfiante. Nous nous sommes amusés à oublier un verre sans protection pendant une nuit entière. Le résultat le lendemain était incroyable de sophistication et de pureté, dans un ballet de fruits blancs, de fleurs de printemps, de miel d'acacia, d'épices douces, de fraîcheur mentholée puis anisée, de gingembre et d'agrumes. Sublime !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quant à la bouche, elle aussi nous séduit par sa puissance parfaitement canalisée, sa matière riche, véritable concentré de saveurs, gainée par une trame minérale vibratoire et intense. On retrouve nos pommes et notre prune Reine-Claude, mais aussi les agrumes (citron et pamplemousse) et la rhubarbe qui, par leur caractère acidulé, semblent propulser la finale vers l'avant. La longueur en bouche est déjà phénoménale.

Sa structure dense, verticale et parfaitement équilibrée permettra bien sûr à ce splendide Altenberg d'affronter les 20 prochaines années avec panache et distinction. Un monument, encore en devenir, qu'il faudra absolument carafer plusieurs heures si vous ne résistez pas à le goûter dans sa jeunesse...

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Grand Cru Altenberg Alte Reben Riesling - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Imbrication du fruit et du sol : coing, pêche blanche et abricot, ardoise et pierre frottée. puis la menthe fraîche, l'eucalyptus, la baie de genièvre. Noisette. Tilleul, sauge et wasabi. Reine-Claude. Plus tard, gingembre, miel et agrumes...

Bouche : Puissance parfaitement canalisée, une matière riche, véritable concentré de saveurs de fruits blancs, de prune et d'agrumes, gainé par une trame minérale vibrante. Une touche acidulée de rhubarbe accompagne la longue finale.

Accords mets-vins : Ravioles de langoustines dans un bouillon aux herbes, d'inspiration Thaï.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage (2 heures au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique