

Weingut Van Volxem - Grand Cru Volz Riesling - 2019 - blanc



En découvrant voici quelques mois ce Grand Cru d'une concentration et d'une profondeur phénoménales, nous n'avons pas pu résister à l'envie de vous le proposer pour la première fois.

Ce vignoble extrêmement pentu se situe en bordure du légendaire Scharzhofberg et a peut-être souffert de l'immense notoriété de son voisin, popularisé sur la planète entière par quelques grands noms de la viticulture allemande comme Van Volxem bien sûr, mais aussi Egon Müller. Le terroir du Volz est pourtant réputé depuis bien longtemps : dans le classement prussien de référence, établi en 1868, ce vignoble est déjà considéré comme un « Grand Cru », dans la catégorie des « emplacements privilégiés ».

Roman et son fidèle chef de cave Dominik ont la chance d'exploiter ici une parcelle de vieilles vignes âgées de plus de 60 ans qui s'immiscent en profondeur dans ces sols d'ardoises aux pentes vertigineuses. Des sols très minces, maigres et très drainants, qui obligent la vigne à aller chercher l'humidité en profondeur et ainsi de s'imprégner d'une minéralité épicée et fumée tout à fait typique. En outre, les rendements sont naturellement très limités, ce qui est particulièrement vrai sur ce millésime 2019 où l'on ne comptait pas plus de 2 à 3 grappes par pied.

Des conditions qui ont permis d'élaborer cette année un vin d'une intensité et d'une précision admirables, véritable concentré de pierre et de fruit. Pourtant, là encore, la robe presque translucide nous incite à imaginer un vin léger, voire évanescent. Nous en sommes bien loin... Jugez plutôt : une explosion de fruits blancs, sur les pommes Granny et Reinette, les poires Comice et Conférence, la prune Reine-Claude, le kiwi et une nuance de litchi. Vient ensuite un cortège d'herbes fraîches et de fleurs, entre coriandre, aneth, cerfeuil, violette ou lavande... L'évocation de la roche se fait d'abord dans un registre plutôt frais, évoquant les galets mouillés en bord de rivière. Puis l'expression du sol prend un tour plus fumé voire poivré. Un soupçon de gingembre et une nuance de menthe sauvage et d'eucalyptus complètent ce tableau particulièrement expressif.

Les faibles rendements et la haute maturité du fruit donnent une richesse de bouche absolument irrésistible, sur un fruité enrobant où pêche blanche et ananas triomphent, accompagnés de quelques agrumes (orange et clémentine). En milieu de bouche, le vin se resserre de façon spectaculaire, littéralement sculpté par le sol et l'ardoise. Les sels

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

minéraux toniques et salivants envahissent la finale avec classe et détermination.

Inutile de vous dire que l'exceptionnelle densité de structure de ce Grand Cru Volz nous conduit à vous conseiller de l'encaver au moins 5 ans pour mieux l'apprécier avec une barbue à l'oseille. Les plus impatients veilleront bien sûr à le carafer plusieurs heures, avant de l'associer à des tempuras de crevettes ou de langoustines, ou des beignets de calamar. Succulent...

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Grand Cru Volz Riesling - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Presque blanche, pâle reflet jaune

Nez : Concentré et intense : pommes Granny et Reinette, poires Comice et Conférence, prune Reine-Claude, kiwi et litchi. Coriandre, aneth, cerfeuil, violette ou lavande. Galet mouillé. Fumée, poivre, gingembre. Une nuance mentholée.

Bouche : Entame riche et enrobante, dominée par la pêche blanche et l'ananas, l'orange et la clémentine. Un milieu de bouche resserré, sculpté par la roche et les sels minéraux très salivants. Longue finale excitante et droite.

Accords mets-vins : Jeune, des tempuras de crevettes ou de langoustines, ou des beignets de calamar. Plus tard, une barbue à l'oseille. Un tajine de lotte.



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