

Weingut Van Volxem - Magnum Grand Cru Scharzhofberger Pergentsknopp Riesling - 2019 - blanc



A Wiltingen, le Scharzhofberger, c'est avant tout un terroir d'exception, où les sols abrupts de schistes bleus apportent au riesling une complexité et une minéralité fine, saline et scintillante, qui n'a que peu d'équivalent. Au 19ème siècle déjà, le Scharzhofberger était considéré comme le « roi de tous les vins du pays de Trèves ».

Dans la partie haute de ce Grand Cru d'exception, Roman Niewodniczanski a la chance de posséder cette superbe parcelle « Pergentsknopp », dont la position dominante, assez exposée au vent, garantit une certaine fraîcheur. Pour beaucoup, c'est certainement la parcelle idéale du finage pour élaborer les plus grands rieslings secs ! Et c'est bien à cette tâche que Roman et son équipe s'attellent avec une réussite insolente. Les vignes affichent ici un âge « canonique », certains pieds (non greffés) remontent à l'époque pré-phyllloxérique. Inutile de dire qu'elles ont eu largement le temps de s'imprégner des infinies nuances minérales que donne ce terroir unique.

Traditionnellement le vin affiche une concentration hors norme qui nécessite quelques années en cave pour s'assagir et se délier. C'est bien sûr le cas pour ce fantastique 2019, même si la superbe générosité du fruit et l'extraordinaire percussion minérale confère déjà à ce « nouveau-né » une personnalité déjà affirmée et absolument unique !

Derrière sa robe diaphane, presque translucide, se cache pourtant un immense riesling à l'identité aromatique puissante et déjà affirmée. Ce qui frappe d'emblée, c'est l'empreinte minérale du vin qui semble jaillir du verre, une minéralité intense et joyeuse, évoquant la pierre-ponce, le gypse, l'ardoise et les sels de bain. Elle laisse ensuite la place à une expression fruitée d'une belle pureté, entre poire et pêche blanche. Bien que le vin goûte parfaitement sec, la haute maturité du fruit apporte au nez des notes suaves évoquant sucre d'orge et calisson d'Aix. Viennent ensuite les agrumes, sur le zeste de clémentine, le pamplemousse et le citron vert. Plus il s'aère, plus le nez se montre frais et vertical, convoquant maintenant de nombreuses herbes aromatiques, d'ici et d'ailleurs : on pense à la menthe, à la sauge, à la verveine poivrée ou la coriandre épineuse. Quel éclat ! Quelle complexité !

Que dire de la bouche si ce n'est qu'elle est largement à la hauteur de ce bouquet riche et jaillissant. Le volume de fruit est considérable, entre

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fruits blancs, mais aussi kaki, ananas et de nombreux agrumes. Encore une fois, haute maturité et juste tension se combinent pour le meilleur : le fruit chante, la roche aussi ! Jusqu'à cette finale d'une incroyable intensité pierreuse, comme si l'on buvait l'ardoise, subitement devenue liquide par la magie d'un terroir, d'un raisin et d'un vigneron...

Magnifique et incontournable.

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Magnum Grand Cru Scharzhofberger Pergentsknopp Riesling - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : D'une sophistication exceptionnelle : pierre-ponce, gypse, ardoise et sels de bain. Poire, pêche blanche. Sucre d'orge, calisson d'Aix. Zeste de clémentine, pamplemousse, citron vert. Mente, sauge, verveine, coriandre épineuse

Bouche : Puissante et concentrée, un volume de fruit considérable, entre fruits blancs, mais aussi kaki, ananas et de nombreux agrumes. Minéralité pierreuse très excitante sur le palais.

Accords mets-vins : Velouté de moule aux safran. Filet de Saint-Pierre "retour des Indes" (façon Olivier Roellinger). Tajine de poissons.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique