

Nikolaihof - Im Weingebirge Grüner Veltliner Federspiel - 2013 - blanc



Difficile de voyager au cœur du plus beau et prestigieux vignoble autrichien, dans la vallée de la Wachau, sans goûter au charme si particulier des vins issus du Grüner Veltliner, cépage emblématique du pays. Ce cousin lointain du savagnin jurassien donne, sur les sols de loess de la Wachau, son expression la plus aboutie.

Ce cépage, naturellement rustique et productif, connut une expansion fulgurante dans le pays, à partir des années 1920 : planté dans des terroirs peu qualitatifs, donnant des rendements bien trop élevés, son image fut malheureusement abîmée. Heureusement pour les amateurs que nous sommes, quelques vigneron inspirés se sont attachés, à partir des années 1980, à redonner au Grüner Veltliner ses lettres de noblesse et à montrer qu'il est capable de donner des vins d'une rare complexité aromatique, à la capacité de garde qui n'a rien à envier au Riesling, l'autre cépage star des rives du Danube. Nikolaus Saahs Senior fait clairement partie de ceux-là.

Sur les 20 hectares que compte le Domaine, Nikolaus a toujours privilégié pour ce cépage « fétiche » les sols de loess, qui recouvrent un substrat typique de granit et de gneiss. En outre, l'application stricte des principes bio-dynamiques favorise la capacité peu commune du Grüner Veltliner à exprimer avec intensité la minéralité des sols. Enfin, on accorde bien sûr ici une attention toute particulière à la recherche du point optimal de maturité qui garantira richesse aromatique tout en préservant cette acidité typique du cépage : elle lui permet d'imprimer au vin une fraîcheur exceptionnelle, même après 15 ou 20 ans de garde !

Fidèles à leur principe de laisser le vin « se faire et se patiner » dans un vieux foudre, ce Grüner Veltliner parcellaire, issu du terroir escarpé « Im Weingebirge », a passé plus de 6 ans à se stabiliser le plus naturellement du monde dans un grand foudre, avant d'être mis en bouteille pendant l'hiver 2020 ! Le résultat se révèle aujourd'hui d'une profondeur et d'une énergie en bouche exceptionnelles. Le vin, si jeune et jaillissant, déploie une aromatique d'une complexité et d'une versatilité incroyables.

Herbe fines, fraîches ou séchées, épices, fruits blancs, fruits exotiques et expression à la fois rocheuse et marine du sol s'entremêlent gaiement ! On voyage entre le cerfeuil et l'aneth, l'eucalyptus, la sauge et l'estragon, le poivre blanc, le carvi, la baie de genièvre, le bâton de réglisse et le raifort, les fruits blancs, le coing, le noyau de pêche mais aussi quelques notes plus exotiques évoquant l'ananas Victoria et la mangue. On perçoit

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

également des nuances florales capiteuses évoquant les tulipes et une touche d'algues, qui donne un accent marin et rafraîchissant.

La bouche est incroyablement fringante, savoureuse et sapide, portée par une belle acidité mûre et toujours cette sensation d'énergie, de vitalité triomphante, véritable signature des vins de Nikolaihof. Ici, ce sont les agrumes et les fruits blancs qui rayonnent, entre mandarine, orange, pomelo, carambole et pomme Granny, toujours entourés d'une dimension végétale, herbacée et chlorophyllienne, qui ne vous quitte pas. Quelque part entre le gazon humide, la mousse des sous-bois, l'humus et l'évocation d'un bouquet garni.

La droiture, la tension et l'intensité de la finale nous impressionnent, tout comme sa persistance. Les propositions d'accord sont multiples, de la raie au beurre noir à la soupe Pho vietnamienne, du saumon à l'oseille (ou aux épinards) à la longe de porc braisée accompagnée de choux de Bruxelles, en passant par un sandre au court-bouillon et sa purée de céleri...

Coup de cœur garanti !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Nikolaihof - Im Weingebirge Grüner Veltliner Federspiel - 2013 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Très complexe : cerfeuil et aneth, eucalyptus, sauge et estragon, poivre blanc, carvi, baie de genièvre, bâton de réglisse et raifort, fruits blancs, coing, noyau de pêche, quelques notes plus exotiques d'ananas Victoria et de mangue. Tulipe. Algues.

Bouche : Fringante, savoureuse et sapide, portée par une belle acidité mûre. Les agrumes et les fruits blancs rayonnent, entre mandarine, orange, pomelo, carambole et pomme Granny. Une dimension végétale, herbacée et chlorophyllienne. Finale tendue et droite

Accords mets-vins : Possibilités variées : de la raie au beurre noir à la soupe Pho vietnamienne, du saumon à l'oseille (ou aux épinards) à la longe de porc braisée accompagnée de choux de Bruxelles, en passant par un sandre au court-bouillon et sa purée de céleri...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 10 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Grüner Veltliner

Alcool : 10°

Culture : Biologique et bio-dynamique