

Nikolaihof - Im Weingebirge Grüner Veltliner Federspiel - 2015 - 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. L'application stricte des principes bio-dynamiques favorise la capacité peu commune du Grüner Veltliner à exprimer avec intensité la minéralité des sols. 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 20 ans de garde ou plus !

Sur le millésime 2015, à l'été chaud et sec, les vignes du Domaine ont bien résisté : leur âge moyen élevé (une quarantaine d'années) et le fait qu'elles aient toujours été cultivées en suivant les règles de la bio-dynamie n'y sont pas étrangers ! L'arrière-saison, lumineuse mais un peu plus fraîche, a permis aux raisins de parfaire leur maturité. Les Saahs ont d'ailleurs décidé de vendanger assez tard par rapport à leurs habitudes, à partir du 25 septembre. Un choix gagnant tant le vin combine aujourd'hui une prodigieuse sensation de vivacité et de fraîcheur aquatique, florale et herbacée, avec un charme gourmand typique du millésime.

Dès le premier nez aux accents délicatement fumés, on plonge dans un univers de fleurs, d'herbes fines et de plantes aromatiques, à la fois riche et subtil. On pense à l'aneth, à la fougère, à l'eucalyptus et au laurier frais, à la menthe glacée, à la peau de concombre, aux fleurs blanches, à

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

la ciboulette, la verveine ou l'ail des ours. On perçoit aussi des notes de cresson et de feuille de céleri, de sauge et de coriandre vietnamienne.

Peu à peu, le bouquet évolue vers une dimension plus charmeuse et fruitée, évoquant les pommes Reinette et Granny juste cueillies, la poire, le fruit de la passion, la mandarine et le pamplemousse. Mais aussi quelques épices douces (curcuma surtout), la poudre d'amande et même la corne de gazelle.

Comme toujours chez Nikolaihof, la bouche est vive et fringante, savoureuse et sapide, portée par l'acidité stimulante des agrumes, entre citron vert, orange et pamplemousse, et l'énergie des fruits frais. On oublie complètement le caractère solaire du millésime, on est porté par une énergie interne prodigieuse.

Ce vin, à l'allonge expressive, saline et salivante, vous régalerait sur une tourte saumon-épinards, un sandre au court-bouillon accompagné d'une jardinière de légumes ou encore des endives au jambon. Côté froid, vous pourriez aller vers une salade de lentilles au bacon ou des asperges avec une sauce mousseline persillée... Tonique, charmeur et succulent de bout en bout !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Nikolaihof - Im Weingebirge Grüner Veltliner Federspiel - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Frais et gourmand : pierre frottée, violette, fougère, eucalyptus, lavande, cresson, concombre et feuille de céleri, sauge, foin, une nuance anisée puis mentholée. Curcuma, poudre d'amande, corne de gazelle, sucre glace, fruits blancs, prune.

Bouche : Vive et fringante, savoureuse et sapide, portée par l'acidité stimulante des agrumes, entre citron vert, orange et pamplemousse. Aucune chaleur, mais la vitalité des fruits et les fins amers des écorces d'agrumes et des épices sur la finale.

Accords mets-vins : Une tourte saumon-épinards, des endives au jambon, un velouté de lentilles et ses chips de lard fumé, des asperges blanches avec une sauce mousseline persillée, un dos de cabillaud poché accompagné d'une jardinière de légumes



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

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