Nikolaihof - Grüner Veltliner Hefeabzug - 2010 - blanc



Encore une pure pépite tout droit sortie des caves gothiques du Domaine Nikolaihof : ce Grüner Veltliner issu de différentes parcelles occupant des terroirs de loess, tout autour du berceau familial à Mautern, se livre aujourd'hui avec une admirable précision.

Après un long élevage sur lies et un séjour prolongé en cave, il nous embarque tour à tour au bord de la mer, où soufflent les embruns iodés, puis au cœur d'un verger plein de fruits blancs qui n'attendent qu'à être cueillis. On pénètre ensuite dans un sous-bois à l'automne, on se promène devant des étals d'épices délicates, pour finir dans un jardin tropical avec ses fruits gourmands et juteux… Les paysages défilent : la puissance d'évocation de ce vin est fascinante !

Au premier nez, c'est bien une atmosphère maritime qui plane au-dessus du verre : on pense à un plateau de fruits de mer, entre moules de Bouchot, bulot et pinces de crabe, on pense également à la fraîcheur iodée des embruns, aux étoiles de mer et aux algues sur les rochers. Une composante végétale s'imbrique dans cette dimension marine, évoquant la mousse humide et le lichen dans les sous-bois, les feuilles tombées en automne puis quelques herbes fines et enfin le cresson. Le fruit resplendit maintenant sur des évocations franches de pommes Boskoop et Canada, de prune verte, de coing et de melon.

En bouche, le vin se révèle particulièrement savoureux et sapide et invite résolument à passer à table. Elancé, parcouru d'une belle trame saline, il ne cesse de stimuler les papilles : les saveurs gourmandes de pomme et de prune s'accompagnent d'une touche tonique de zeste de citron vert et, toujours, de cette imprégnation dans le sol qui s'exprime en bouche par des évocations de légumes racinaires et une touche épicée, entre baie de genièvre et laurier. La finale excitante et salivante est largement à la hauteur de tout ce que ce magnifique « Hefeabzug » vient de nous donner : bravo !

Les possibilités d'accord sont nombreuses : on pense à une choucroute traditionnelle mais aussi une choucroute de la mer bien sûr. On pense à une échine de porc aux navets nouveau et à la sauge, ou encore à une lotte lardée accompagnée de cocos de Paimpol. Un pur délice…

© 2025 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Nikolaihof - Grüner Veltliner Hefeabzug - 2010 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, très brillante

Nez : Très complexe : moules de Bouchot, bulot et pinces de crabe, fraîcheur iodée des embruns, étoile de mer, algues sur les rochers. mousse, liquen. Cresson. Herbes fines. Pomme Boskoop ou Canada, prune verte, coing, melon.

Bouche : Elancée, avec sa trame saline et stimulante : les saveurs gourmandes de pomme et de prune s'accompagnent d'une touche tonique de zeste de citron vert et cette imprégnation minérale, épicée, sur la baie de genièvre et le laurier.

Accords mets-vins : Une choucroute traditionnelle mais aussi une choucroute de la mer bien sûr. Une échine de porc aux navets nouveau et à la sauge, une lotte lardée accompagnée de cocos de Paimpol.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 10 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Grüner Veltiner

Alcool : 12°

Culture : Biologique et bio-dynamique