

Nikolaihof - Klaus am Berg Riesling Privat - 2013 - blanc



Un fascinant joyau signé Nikolaihof, une rareté absolue issue de leur « collection privée » : ce Riesling associe à un bouquet harmonieux, versatile et de grande classe, une énergie phénoménale !

Cette cuvée parcellaire est issue d'une vigne d'une bonne vingtaine d'années plantée sur le « Steiner Gaisberg ». Sur ce terroir d'altitude (entre 350 et 400 mètres), les sols sont assez minces (50 centimètres au maximum) et le système racinaire de la vigne s'immisce rapidement dans un sous-sol cristallin de paragneiss, qui va donner au vin cette dimension intensément minérale, parfaitement entrelacée avec l'irrésistible croquant du fruit.

Sur ce millésime 2013 qui fut plutôt frais en début d'été, puis bien ensoleillé pendant l'arrière-saison, ce Riesling Klaus Am Berg, élevé 4 années en foudre puis 3 ans supplémentaires en bouteille, brille d'une pureté et d'une fraîcheur incomparables : profondément imprégné par le sol mais aussi par la proximité du fleuve, il commence juste à révéler sa prodigieuse complexité. On ne le répétera jamais assez : les vins de Nikolaihof n'aiment rien moins que d'être aérés des heures. Mieux encore, l'idéal serait certainement de pouvoir les déguster tout au long d'une journée, tant ils ne cessent d'évoluer, toujours plus grands, intenses et singuliers, à chaque passage !

Ici, on démarre sur des évocations du sol mais aussi des bords du Danube pas si éloigné. Des notes de terre fraîchement retournée, d'argile, de limon, de saule et de peuplier, de mousse voisinent avec une touche fumée puis pétrolée. Les épices sont nombreuses, virevoltant délicatement au-dessus du verre, entre baie de genièvre, carvi, poivre vert et même une pointe de curry. Vient ensuite une note à la fois lactique et végétale, très fraîche, qui évoque le tzatziki grec, associant yogourt, concombre et herbes fines, délicatement anisées. C'est désormais le fruit, juteux et parfaitement mûr, qui s'impose au premier plan, sur des évocations gourmandes et toniques de poire Williams, de pomme Canada compotée, de coing, de pêche et même d'abricot. L'eucalyptus et la marmelade complètent ce nez riche et harmonieux.

En bouche, le vin affiche un profil sensuel, ondoyant, mais il sait aussi se montrer tendu et traçant. L'éclat du fruit est superbe, sur la gelée de fruits blancs, la pomme Reinette, la pêche et la prune jaune. La matière élastique se resserre au fil de la dégustation sur un noyau stimulant d'agrumes, clémentine et orange en tête. Une touche de gingembre finit

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'exciter nos papilles sur une longue finale désaltérante, à la fois gorgée de fruits, intense et serrée. On termine sur un retour triomphal du sol, qui fait jaillir en bouche l'éclat stimulant de la baie de genièvre et du poivre.

Encore un vin phénoménal qui brillera sur un poisson de lac, à la chair délicate (on pense féra ou omble-chevalier) accompagné d'un gratin de blettes, d'endives ou de fenouil braisés. A moins que vous ne préfériez un sukiyaki (fondue japonaise) de poissons, ou, plus près de nous, une échine de porc rôtie et sa purée de céleri et pomme de terre.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Nikolaihof - Klaus am Berg Riesling Privat - 2013 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillance huileuse

Nez : Incroyablement versatile : argiles, limon, saule et peuplier, mousse. Pétrole, fumée. Baie de genièvre, carvi, poivre vert, une pointe de curry. Tzatziki grec. Poire Williams, pomme Canada compotée, coing, pêche et abricot. Marmelade. Eucalyptus.

Bouche : Sensuelle, ondoyante, mais tendue et traçante. L'éclat du fruit est superbe, sur la gelée de fruits blancs, la pomme Reinette, la pêche, la prune jaune. La matière élastique se resserre sur des saveurs stimulantes de clémentine et d'orange. Finale fraîche

Accords mets-vins : Féra ou omble-chevalier accompagné d'un gratin de blettes, d'endives ou de fenouil braisés. Sukiyaki de poissons. Echine de porc rôtie, purée céleri-pomme de terre.



Conseils de service

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

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique