Nikolaihof - Elisabeth Tradition - 2009 - blanc



Dans la galaxie des vins proposés par Nikolaihof, cette cuvée fait figure d’exception, puisqu’elle met à l’honneur non pas un mais les quatre principaux cépages de la Wachau : ici, grüner veltliner et riesling sont associés au neuburger et au weissburgunder. Le premier serait un croisement de roter veltliner, cépage endémique de la Wachau, et de sylvaner : il apporte naturellement une belle expression fruitée et de l'élégance florale. Le second, bien connu en Alsace, n’est autre que le pinot blanc avec ses arômes jaillissants de fruits !

Ici, les vieilles vignes sont à l’honneur : les Saahs élaborent cette cuvée à partir d’une complantation de vignes âgées en moyenne de plus de 80 ans, certaines ayant même dépassé le siècle. Les quatre cépages sont pressés et vinifiés ensemble. Le vin est ensuite élevé en foudre pendant près de deux ans. Après 10 ans à se patiner tranquillement en bouteille dans les caves ancestrales du Domaine, cette cuvée « Elisabeth » séduit aujourd’hui par sa complexité et son bel équilibre aromatique, sa profondeur de bouche et cette fraîcheur qu’elle a su préserver à la perfection.

Le nez s’ouvre dans un registre floral et sensuel, évoquant les fleurs blanches et jaunes épanouies, le lys et la violette. La sensualité et la gourmandise sont soulignées par des évocations de miel, de pomme bien mûre, d’abricot et de banane écrasée. Des nuances poudrées de maïzena et de céréales battues vont dans le même sens. Puis, le sol s’exprime sur une évocation fraîche de pierre mouillée, tandis que des notes de noisette grillée et de zestes d’agrumes viennent apporter une dimension plus tonique. Plus le vin s’aère, plus le bouquet s’ancre dans une dimension résolument épicée, entre poivre gris et vert, baie de genièvre, carvi et cardamome. Mais aussi de nombreuses herbes séchées tout droit venues d’une ancienne herboristerie…

La bouche est harmonieuse, texturée, presque crémeuse en entame sur des saveurs de fruits à noyau, puis portée par une acidité juteuse, une tension épicée qui stimule les papilles et semble faire chanter la pierre. La finale, aux accents mentholés, se révèle d’une grande délicatesse. Encore une fois, ce vin sera très à l’aise aujourd’hui, pour accompagner une belle volaille rôtie ou des ris de veau rôtis. Mais sa tension et son énergie interne lui permettront d’être tout aussi convaincant dans 5 ou 10 ans !

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Nikolaihof - Elisabeth Tradition - 2009 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Expressif et sensuel : miel, pomme mûre, abricot et banane écrasée. Des nuances poudrées de maïzena et de céréales battues. Pierre mouillée, noisette grillée, peaux d'agrumes. Poivre gris et vert, baie de genièvre, carvi et cardamome. Herbes séchées

Bouche : Harmonieuse, à la fois texturée, presque crémeuse en entame sur des saveurs de fruits à noyau, puis portée par une acidité juteuse, une tension épicée qui stimule les papilles et semble faire chanter la pierre. Finale longue et mentholée

Accords mets-vins : Une oie rôtie. Ris de veau, crème d'asperges vertes et morilles. Lotte en crème safranée ou en curry doux au lait de coco.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Carafage d'une heure

Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Riesling, grüner veltliner, weissburgunder (pinot blanc) et neuburger

Culture : Biologique et bio-dynamique