

## Weingut Veyder-Malberg - Liebedich Grüner Veltliner - 2019 - blanc



Cette cuvée d'assemblage est une véritable déclaration d'amour aux terroirs de la Wachau : doit-on rappeler aux moins germanistes d'entre vous que « liebe dich » signifie « je t'aime » ?... Elle est pourtant née davantage par nécessité que par un désir préalable d'élaborer une cuvée « ronde ». En effet, Peter constate en 2012, puis en 2013, que des rendements historiquement faibles de certaines parcelles ne lui permettront pas d'isoler tous ses parcelles, comme il a l'habitude de le faire.

Il décide donc d'assembler les raisins de vieilles vignes des lieux-dits situées au cœur du vignoble originel, à l'ouest de Spitz, comme Bruck ou Schön, avec d'autres terroirs qui s'étendent plus à l'est, le long du Danube, comme Buschenberg, Hochrain ou Loibenberg. Totalement séduit par le résultat, Peter décide alors de pérenniser cette cuvée : il lui adjointra même, à partir de 2014, des raisins issus d'un vignoble aux sols moins pentus et plus limoneux, du côté de Kreutles (Unterloibner).

Conçu comme un condensé de l'identité des vins de la Wachau, ce « Liebedich » est vinifié le plus naturellement du monde, sur ses levures indigènes et élevé pendant 5 mois seulement en cuve inox. Ici, Peter cherche avant tout une expression pure et accessible du fruit et de l'identité du millésime.

Au nez comme en bouche, on retrouve l'équilibre sensationnel propre à 2019 entre fraîcheur et concentration, le tout parcouru d'une expression minérale particulièrement pure et incisive. On démarre sur une dimension végétale sophistiquée évoquant tout autant la branche de céleri, une soupe de concombre et de menthe glacée, que les herbes fines, les fanes et les jeunes pousses gorgées de chlorophylle. L'éclat du fruit est superbe, sur la pomme Reinette et la pomme Granny, la mirabelle juste cueillie, le melon jaune, le zeste de mandarine, complétés d'une note lactique délicate de beurre frais. Les nuances épicées de graine de coriandre, de cardamome, de poivre vert ou de baie de genièvre annoncent une expression du sol tonique et ciselée.

On retrouve dans une bouche particulièrement juteuse et active ce jeu subtil de textures et de sensations, entre une chair souple et savoureuse, sur la gelée de coing, la pomme et la Reine-Claude, des extraits secs évoquant quelques légumes racinaires et légumineuses, et une splendide acidité juteuse et excitante, sur les zestes d'agrumes. La finale, ultra-stimulante, est habitée par l'expression saline et poivrée de la roche, et

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

son empreinte empyreumatique.

A table, osez la salade de chair de crabe ou d'araignée de mer aux agrumes, le filet de carrelet accompagné de légumes nouveaux juste croquants (petits pois, navets, asperges vertes...). Autres options : un sukiyaki de poissons ou une terrine de colin aux herbes fines.

**Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Weingut Veyder-Malberg - Liebedich Grüner Veltliner - 2019 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or brillant, assez dense

**Nez** : Frais et concentré : branche de céleri, concombre et menthe glacée, herbes fines, fanes et jeunes pousses chargées de chlorophylle. Pomme Reinette et pomme Granny, mirabelle, melon jaune, mandarine. Coriandre, cardamome, genièvre, poivre vert.

**Bouche** : Juteuse et active. Chair souple et savoureuse, sur la gelée de coing, la pomme et la Reine-Claude, des extraits secs évoquant légumes racinaires et légumineuses, splendide acidité juteuse des agrumes. Finale poivrée, empyreumatique et stimulante

**Accords mets-vins** : Salade de chair de crabe ou d'araignée de mer aux agrumes, le filet de carrelet accompagné de légumes nouveaux juste croquants (petits pois, navets, asperges vertes...). Autres options : un sukiyaki de poissons ou une terrine de colin aux herbes fines.



### Conseils de service

**À consommer** :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

**Température de service** : 11 à 12°

**Ouverture** : Aération impérative : carafage d'une heure



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Wachau

**Cépage** : Grüner Veltliner

**Culture** : Biologique et bio-dynamique