Weingut Veyder-Malberg - Hochrain Grüner Veltliner - 2019 - blanc



Nous voici à l'est de Spitz, berceau du Domaine Veyder-Malberg, sur la commune de Wösendorf. Nous sommes ici au niveau de « l'aschpoint », c'est-à-dire au pied de la pente menant aux coteaux abrupts où la roche primaire domine. Ici, les loess calcaires, sables à petits grains apportés par les vents au fil des millénaires, se mêlent aux traditionnels gneiss plus ou moins altérés. Ces sols retiennent bien l'eau. La proximité du Danube, à 400 mètres environ, permet à ce vignoble de bénéficier de son influence thermorégulatrice. Les vignes, âgées de 35 ans en moyenne, bénéficient de ce microclimat qui permet de limiter les effets du gel, au printemps surtout, et bien sûr de ne pas souffrir de températures trop élevées en été. Des conditions que Peter affectionne tout particulièrement pour obtenir des maturités physiologiques abouties, avec de belles concentrations aromatiques et sans excès de sucre.

Il veille également, sur ce terroir influencé par l'humidité du fleuve, à éliminer toute grappe atteinte par le botrytis, tout à sa recherche d'une expression la plus pure qui soit du fruit et du sol, sans aucun élément exogène susceptible de « brouiller le message » ! Récolté en plusieurs passages et trié manuellement, et après une courte phase de macération pelliculaire (un peu plus longue sur les millésimes froids), le grüner veltliner est ensuite pressé très délicatement et longtemps, sans aucun brassage, afin d'obtenir le jus le plus pur et cristallin possible.

Vient ensuite le temps d'une fermentation naturelle, sur levures indigènes, à une température modérée, ni trop faible ni trop élevée, autour de 20 à 22°, afin d'éviter le développement d'éléments oxydoréducteurs susceptibles d'altérer la pureté aromatique intrinsèque du vin. Sur ce cépage, Peter laisse les malolactiques se dérouler (à la différence de ses rieslings). Le vin reste finalement en élevage dans de grands contenants de chêne (1500 litres) sans bois neuf, pendant environ 6 mois.

Ce qui nous frappe le plus dans ce vin, c'est sa franchise et son intensité d'expression, cette vérité du sol et de la nature que Peter parvient à capter avec une précision ensorcelante ! Le terroir, tout le monde en parle, Peter, lui, le révèle ! Au nez, les évocations de fruits à coque, entre noisette, amande fraîche et noix du Brésil, précèdent un jaillissement de fruits bien mûrs, autour de la poire, du coing, de la pomme Canada, de la pêche blanche et de la prune verte, et même de la banane. Cette douceur fruitée est parfaitement mise en valeur par une fine touche miellée et quelques épices douces : on pense au curcuma et à la noix de muscade.

Mais, très vite, la sensation de fraîcheur revient au premier plan, sur une note de citron vert et des évocations de prairie humide, de champignons des prés ou de pois gourmands juste cueillis. Une touche fumée, une autre évoquant la pointe de crayon, finissent de nous séduire.

La densité de bouche impressionne, mais ici, point de lourdeur, de la sève, de l'énergie et du mouvement, toujours. L'entame, charnue et séveuse, déploie un gros volume de fruit, presque crémeux : on pense à la poire Williams et au coing, à un yogourt à la prune, à une crème à l'abricot mais aussi à la goyave et au kaki. Puis vient cette tension au laser, typique des vins de Peter : l'expression saline du sol, tout comme de fins amers évoquant zeste de kumquat, Trévise et radis noir, semblent sculpter la matière imposante du vin. Le sol, toujours lui, apporte des notes épicées de poivre vert qui stimulent les papilles et prolongent la finale de longues secondes.

Energie, sapidité, une structure minérale parfaitement intégrée dans le fruit : il y a tout dans ce « Hochrain » vivant et habité. Le plaisir et l'excitation ne seront que plus intenses encore dans 5 ou 6 ans ! Si vous ne résistez pas à la tentation de le déguster dans sa jeunesse, veillez, comme pour tous les vins de Peter Veyder-Malberg, à l'aérer longtemps au préalable (au moins 2 à 3 heures). A table, que diriez-vous d'un parmentier de cabillaud ou d'un Waterzoï de poulet ou de poissons ?

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Veyder-Malberg - Hochrain Grüner Veltliner - 2019 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or dense, lumineuse

Nez : Complexe et entêtant : noisette, amande fraîche et noix du Brésil, poire, coing, pomme Canada, pêche blanche et prune verte, et même la banane. Miel, curcuma et noix de muscade. Citron vert, prairie humide, champignons des prés, pois gourmand, fumée.

Bouche : Dense et séveuse, gros volume de fruit, presque crémeux : poire Williams et coing, yogourt à la prune, crème à l'abricot, goyave et kaki. Puis vient une tension au laser, sur de fins amers de kumquat, de Trévise et et un registre poivré sur la finale

Accords mets-vins : Un parmentier de cabillaud ou un Waterzoï de poulet (ou de poissons).

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre aujourd'hui et 2035

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