Weingut Veyder-Malberg - Bruck Riesling - 2019 - blanc



L’autre cépage phare de la Wachau en général et du vignoble Veyder-Malberg en particulier, c’est bien sûr le riesling : il trouve sur ces coteaux escarpés aux sols rocailleux de gneiss et de micaschistes des conditions d’expression absolument idéales. Peter le sait bien et n’a pas hésité, dès son installation du côté de Spitz en 2008, à jeter son dévolu sur quelques vignes de riesling plantées sur des parcelles tellement pentues et difficiles à travailler qu’elles auraient pu tomber à l’abandon sans son intervention décidée!

C’est le cas de cette vigne située sur le terroir de Bruck, terroir phare de la commune de Viessling, à l’extrémité occidentale de la Wachau. Nous sommes ici assez éloignés du fleuve, dans une zone plus continentale, qui peut être très froide (et sensible au gel) en hiver et plutôt chaude et précoce en été. Les vignes, exposées au sud, s’appuient sur un substrat caillouteux de micaschistes et d’ardoises. L’altitude assez élevée (jusqu’à 380 mètres) et la forte amplitude thermique en été (les nuits sont rafraîchies par la brise qui descends des forêts avoisinantes) permettent au riesling d’atteindre d’excellentes maturités phénoliques sans pour autant trop se charger en sucres, comme ce peut être le cas plus à l’ouest.

Peter assemble ici les raisins de 3 petites parcelles cultivées en terrasses, mêlant de jeunes vignes d’une vingtaine d’années tout de même et d'autres bien plus anciennes, plantées à la fin des années 1970. Après un pressurage long et très délicat des raisins, préalablement triés afin de ne retenir que les baies parfaitement saines et pas touchées par le botrytis, Peter fait le choix d’une vinification et d’un élevage de 8 mois environ uniquement en cuves inox.

Résolument frais, effilé et minéral, ce Bruck Riesling illustre à merveille le style singulier, à la fois intense mais épuré, de Peter Veyder-Malberg, finalement très éloigné des vins de certains autres grands noms de la Wachau, souvent plus riches et texturés (on pense aux vins de F-X Pichler par exemple). Ici, nous voguons sur un océan de finesse et de fraîcheur, dans un paysage lumineux aux couleurs diaphanes, entre prairies de montagne, rivière et roche scintillante.

Dès le premier nez, on pense à de petites fleurs blanches, à des plantes anisées, à l’armoise et à des herbes de montagne, on pense aussi à des fleurs d’eau, à la jonquille, à la fraîcheur des peupliers, au limon et aux algues, à la coriandre et aux fougères, au thé vert, au laurier frais et à

l’eucalyptus. L’expression du sol s’installe graduellement, sur une évocation nette d’ardoise, de mine de crayon et de poivre. Le fruit se montre lui aussi sous un jour raffiné, lumineux et léger : pêche blanche, noyau d’abricot, melon, pomme et poire, mais aussi la clémentine.

La bouche, généreuse en entame mais incroyablement énergique, révèle une eau d’une pureté admirable : dynamique, fluide et effilée, elle semble dévaler des pentes rocailleuses, portant en elle des fruits blancs frais et surtout, cette salinité et cette amertume minérale typiques d’un grand riesling sur des sols de roche primaire. Juteux, intense et salin, ce Bruck Riesling 2019 aura besoin de temps pour déployer toute sa force contenue et sa subtile complexité. Il vous faudra le carafer longtemps en avance si vous voulez en profiter pleinement, surtout si vous ne résistez pas à la tentation de le déguster dans sa jeunesse.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Veyder-Malberg - Bruck Riesling - 2019 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Sophistiqué, frais : fleurs blanches, anis, armoise et herbes de montagne, fleurs d'eau, jonquille, limon et algues, coriandre, fougères, thé vert, laurier frais, eucalyptus. Mine de crayon, poivre. pêche blanche, noyau d'abricot, poire, clémentine.

Bouche : D'une pureté admirable. A la fois généreuse en entame, dynamique, fluide et effilée, elle semble dévaler des pentes rocailleuses, portant en elle cette salinité et cette fine amertume minérale typiques. Finale juteuse et intense.

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques, salade d'araignée de mer aux agrumes . Plus tard, bar en croûte de sel et son beurre de salicorne

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2034

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération impérative : carafage d'une heure

Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique