

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



Voici incontestablement une autre cuvée phare signée Peter Veyder-Malberg : un Grüner Veltliner d'une classe folle et d'une finesse d'évocation absolument hors du commun, dépassant de très loin les expressions "classiques" de ce cépage, dans un registre souvent plus herbacé et poivré.

L'excellent terroir de Weitenberg occupe une position centrale au cœur de la Wachau. A 400 mètres environ du Danube, il se dresse au-dessus du village de Weissenkirchen, à une altitude d'environ 320 mètres. Sur ces sols très pentus (avec parfois plus de 50% de déclivité) entièrement travaillés à la main, la roche primaire est reine : ici, les orthogneiss détériorés se mêlent aux micaschistes (ardoise). Ce terroir est plutôt chaud et précoce, avec son exposition au sud et sud-ouest.

Ce qui fait l'intérêt tout particulier de la parcelle exploitée par Peter, c'est l'excellence du matériel végétal : de vieilles sélections massales des meilleurs terroirs de la Wachau, plantées au tout début des années 1950. Naturellement, elles fleurissent peu et sont très peu sensibles au botrytis (un atout quand on connaît le style de Peter et sa recherche de pureté aromatique). Au final, les rendements sont faibles et les raisins très concentrés préservent d'excellentes acidités.

Soucieux de souligner l'extraordinaire complexité aromatique et le relief naturel de ce vin sans rien dénaturer, Peter fait le choix d'un élevage de 9 mois en grands contenants de chêne de 1500 litres, sans bois neuf, toujours façonnés par le célèbre tonnelier Stockinger.

Le résultat est renversant de sophistication et de grâce. Bien sûr, ce grand vin mérite qu'on l'attende quelques années, et surtout, qu'on l'aère suffisamment pour le laisser venir à nous (un passage en carafe d'au moins deux heures s'impose). Mais déjà, on perçoit son élégance raffinée, diaphane et poétique : elle s'exprime dans un registre floral et lumineux. On voyage dans un paysage bucolique de verger en fleurs, de lys et de muguet, de miel de genêt ou d'acacia, de pollen, mais aussi de poussière de roche. Puis viennent le jasmin et l'anis vert. Le fruit s'exprime dans un registre tout aussi délicat et nuancé, autour de la poire, de l'abricot, des agrumes confits, du kiwi et de la pêche blanche. Les agrumes ne sont pas loin, plutôt sur le citron vert.

En bouche, le vin gagne en densité : le fruit se montre sur un profil plus ample et généreux, presque crémeux sur l'entame. On se régale de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

saveurs de coulis de fruits blancs, de pulpe de pêche, de gelée de mirabelle et de jus d'ananas. On retrouve une belle acidité, délicate et stimulante, jamais agressive, aux accents d'orange et de clémentine. La finale, pleine et intense, se déploie avec un naturel confondant : on aime sa sapidité et son énergie saline. Quant à la longueur de bouche, elle est phénoménale.

Voici incontestablement un grand vin de gastronomie qui devrait parfaitement convenir à une cuisine légumière raffinée, à la façon d'Alain Passard, mais aussi à un merlan « Colbert » ou une lotte rôtie accompagnée d'un jus de palourde et d'une mousse de topinambours ou de panais.

Unique et incontournable.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Élégant et charmeur : verger en fleurs, lys et muguet, miel de genêt ou d'acacia, pollen, poussière de roche. Jasmin, anis vert. Poire, abricot, des agrumes confits, du kiwi et de la pêche blanche. Une touche de citron vert.

Bouche : Une belle densité, un fruit charnu et généreux en entame, sur le coulis de fruits blancs, la pulpe de pêche, la gelée de mirabelle et le jus d'ananas. Une acidité stimulante d'orange et de clémentine. Finale intense, portée par l'énergie saline du sol

Accords mets-vins : Une cuisine légumière raffinée, à la façon d'Alain Passard. Plus simplement, un merlan « Colbert », une lotte rôtie au jus de palourde avec une mousse de topinambours ou de panais.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Grüner Veltliner

Culture : Biologique et bio-dynamique