

Weingut Veyder-Malberg - Buschenberg Riesling - 2019 - blanc



Sur ce millésime tonique et concentré, ce prodigieux Riesling Buschenberg nous embarque par son incroyable sophistication aromatique : au nez comme en bouche, on embarque pour un fascinant voyage, au cœur d'un pays rêvé, où tout n'est que fraîcheur, délicatesse et harmonie.

Nous sommes sur la commune de Weissenkirchen, au cœur des gorges de la Wachau, à quelques kilomètres à l'est de Spitz. Les coteaux extrêmement pentus du Buschenberg, divisés en de multiples petites terrasses qui forment autant de micro-parcelles, sont protégés à l'ouest par une autre haute colline sur laquelle se situe le célèbre vignoble du Ried Klaus von Prager. Celle-ci protège le terroir du Buschenberg des vents forts et dominants venus de l'ouest mais aussi du soleil parfois très chaud des fins d'après-midi estivales.

A contrario, son exposition à l'est et au sud-est garantit un bel ensoleillement matinal qui contribue à limiter le développement éventuel du botrytis. Si l'on ajoute à cela un substrat très homogène de micaschistes, on obtient des conditions idéales pour que les vignes de riesling, d'une quarantaine d'années, produisent un fruit à la fois concentré, frais et imprégné par la minéralité des sols. On peut bien sûr faire confiance à la précision extrême dans le choix des dates de vendange et la sélection de chaque grappe pour magnifier toutes ces qualités.

Après de multiples essais comparatifs, Peter fait le choix pour cette cuvée d'un élevage dans de grands fûts Stockinger en acacia, un bois qui lui paraît le plus à même de rehausser le charme fruité de ce riesling sans rien gommer de son intensité minérale et de sa fraîcheur aérienne et florale.

Le nez, d'une folle complexité et pourtant extrêmement pur et précis, jaillit par vagues successives : musc et bergamote, citron vert et kiwi, pomme Granny et poire Comice, eucalyptus et pomme de pin, lavande et ricqlès, fleurs blanches et fleurs d'eau, gazon et jonquille, suc des Vosges et miel fin, une note de verveine, une touche fumée venue des sols de schistes... Difficile de ne pas céder à la tentation de l'inventaire à la Prévert tant le vin brille de mille facettes kaléidoscopiques.

La bouche n'est pas en reste : le voyage continue ! C'est un fruit magnifique d'éclat et de pureté qui s'offre à nous désormais. On croque dans la poire Beurré-Hardy, la pomme Reinette ou Granny subtilement

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

caramélisée, la chair des agrumes préalablement poivrés. On se régale du jus d'un kiwi et d'une goyave. L'abricot confituré n'est pas loin, la mandarine non plus. Les herbes fines et les épices ne nous ont pas quittés, plutôt sur le cerfeuil et l'aneth désormais, jusqu'à la menthe poivrée et la graine de coriandre que l'on perçoit sur la finale. Et quelle finale : intense, dynamique, pulpeuse et expressive, d'une longueur infinie, habitée tout autant par la salinité pierreuse des sols que la douceur du fruit et la grâce florale. On tutoie clairement la perfection !

Un Riesling absolument majeur, qui méritera de séjourner au moins 10 ans dans votre cave, et vous régaler sur de nobles produits de la mer, entre bar, turbot et langoustine. Sublime.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Veyder-Malberg - Buschenberg Riesling - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Sophistiqué : musc et bergamote, citron vert et kiwi, pomme Granny, poire Comice, eucalyptus et pomme de pin, lavande et ricqlès, fleurs blanches et fleurs d'eau, gazon et jonquille, suc des Vosges et miel fin, une note de verveine, une touche fumée

Bouche : Juteuse, pleine de fruits : poire Beurré-Hardy, pomme Reinette ou Granny subtilement caramélisée, des agrumes poivrés. Kiwi et goyave. Confiture d'abricot. Finale intense, pulpeuse et épicée (coriandre, poivre). Très longue et vibratoire

Accords mets-vins : Bar, turbot, langoustine : toute la Mer, rien que la Mer !



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre aujourd'hui et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération impérative :
carafrage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique