

Weingut Veyder-Malberg - Brandstatt Riesling - 2019 - blanc



Autre pièce-maîtresse de la superbe collection de Rieslings 2019, ce Brandstatt est véritablement le « grand œuvre » de Peter Veyder-Malberg et peut-être même son « enfant préféré ». Tout simplement, parce qu'il a décidé, en créant son domaine en 2007, de redonner vie à ce petit vignoble jadis fort réputé mais depuis longtemps abandonné. Un travail colossal qui lui aura pris pas moins de 6 ans avant qu'il ne puisse goûter au plaisir d'élaborer le premier millésime de ce vin, en 2013.

Nous nous situons sur la commune d'Elsarn, sur les pentes vertigineuses du Spitzer Graben. Ce vignoble d'altitude, étagé autour de 450 mètres d'altitude, est un des plus frais de la Wachau. C'est aussi un des plus parfaits exemples de terroir aux sols homogènes d'ardoises et de micaschistes. Patiemment, Peter a rebâti les murets soutenant les terrasses puis restructuré ce petit vignoble ancestral en friche en replantant des sélections massales de riesling.

Tout à sa volonté d'honorer ce terroir dont il pressent, à juste titre, la qualité exceptionnelle et l'identité forte, Peter pratique une viticulture naturelle, exigeante et extrêmement méticuleuse : sur ces pentes abruptes, aucune mécanisation bien sûr, mais un soin manuel de tous les instants. Même précision en cave où Peter fait le choix d'une courte période de macération après l'égrappage et avant le pressage. Puis d'un élevage relativement long (18 mois au total) en foudres d'acacia, pour révéler la grande sophistication aromatique du vin, son intensité et son relief.

Dès le premier nez, on perçoit l'influence du sol d'ardoises qui apporte des notes fumées évoquant les cendres encore tièdes et la pierre-ponce. Celle-ci se mêle à une dimension florale et herbacée tendre et bucolique, évoquant fleurs et plantes de montagne, ou encore une chartreuse jaune. Puis viennent des notes plus épicées de musc, de poivre, de bergamote et même de camphre. Le fruit s'exprime dans un registre à la fois raffiné et gourmand, où l'on identifie l'abricot et la poire Williams, l'ananas et la pêche jaune, la confiture de mirabelle ainsi qu'une touche de mangue.

On retrouve, dans une bouche juteuse et expressive, cet équilibre somptueux entre la vibration saline et le « grip » apporté par les ardoises et la rondeur voluptueuse des fruits parfaitement mûrs, où l'on retrouve nos fruits à noyau, nos fruits exotiques et une touche de melon de Cavaillon. Des saveurs d'orange sanguine et de mandarine, tout comme l'évocation acidulée de la rhubarbe, donnent au milieu de bouche son

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

tonus. Un dynamisme qui se renforce encore sur la finale intense et droite, relevée de nombreuses épices, entre poivre de Sichuan et gingembre confit. Empyreumatisme d'un côté, fraîcheur stimulante du fruit de la passion et du citron vert de l'autre, l'équilibre est magnifique !

Une très grand vin et une rareté absolue (à peine 800 bouteilles produites), à apprécier d'ici 2 ou 3 ans (au minimum !), sur une anguille fumée et sa mousseline au raifort, ou bien sur une barbue ou un Saint-Pierre à l'oseille. Plus tard, on pourra envisager le turbot mais aussi un jarret de veau en tajine... Un pur délice.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Veyder-Malberg - Brandstatt Riesling - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Minéral et floral : cendres tièdes et pierre-ponce, fleurs et plantes de montagne, une chartreuse jaune, musc, poivre, bergamote et camphre. Gourmandise de l'abricot, la poire Williams, l'ananas, la pêche jaune, la confiture de mirabelle et la mangue

Bouche : Juteuse, mêlant le grip salin des sols d'ardoise et la rondeur fruitée (fruits à noyau, fruits exotiques et une touche de melon de Cavaillon). Des touches d'orange sanguine, de mandarine et de rhubarbe apportent du tonus. Finale empyreumatique et poivrée

Accords mets-vins : Une anguille fumée et sa mousseline au raifort, ou bien sur une barbue ou un Saint-Pierre à l'oseille. Plus tard, on pourra envisager le turbot mais aussi un jarret de veau en tajine



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération impérative :
carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique