

Weingut Van Volxem - Bockstein Riesling Spätlese - 2020 - blanc



Pour Roman Niewodniczanski, le terroir d'Ockfener Bockstein représente un terroir idéal pour pousser la maturité du riesling et élaborer de grands vins en vendange tardive. C'est d'autant plus vrai quand les conditions du millésime s'y prêtent parfaitement, comme ce fut le cas en 2020 avec une fin d'été chaude mais sèche, idéale pour pousser les maturités sans que le botrytis ne se développe.

Ce Bockstein Spätlese particulièrement complexe dans son aromatique et équilibré dans sa structure de bouche en fait une démonstration brillante. La douceur crémeuse du fruit, la fraîcheur des herbes fines et des agrumes et l'énergie épicée du sol se marient pour le meilleur... et pour le meilleur !

Les vieilles vignes, âgées entre 50 et 100 ans, occupent une colline très pentue au cœur d'une étroite vallée formée par un petit affluent de la Sarre. Ici, la vigne est protégée du vent et le micro-climat est assez chaud et souvent brumeux dans la matinée. En outre, les sols d'ardoises s'appuient sur un sous-sol de très ancienne roche sédimentaire, la « grauwacke » extrêmement riche en éléments minéraux (quartz, micas, chlorite...) qui vont donner au vin fraîcheur et caractère épicé.

Après une récolte par tries successives et une fermentation naturelle, sur levures indigènes, Roman et Dominik, son maître de chai, optent pour un élevage court et peu marqué (en cuves inox et vieux foudres), visant à préserver au plus près l'éclat aromatique de fruit et l'expression pure de la minéralité de ce terroir d'exception.

Dès le premier nez, on est subjugué par la complexité aromatique de ce Spätlese : pulpe d'orange, grenade, citrons verts et jaunes, verveine, pamplemousse, menthe fraîche et coriandre, des évocations de bords de rivière avec leurs saules-pleureurs et leurs peupliers, fleurs d'eau et jonquilles, une minéralité sableuse, poudrée même, puis de nombreuses épices, entre gingembre, poivre vert, baie de genièvre ou cardamome verte... La puissance d'évocation du bouquet est franchement impressionnante.

En bouche, le faible degré d'alcool (9°) et la dimension épicée apportée par le sol, sur des saveurs de réglisse, de menthe et de poivre, donnent au vin une sensation de fraîcheur et de dynamisme qui s'équilibrent parfaitement avec l'onctuosité crémeuse des fruits blancs, des fruits à noyau et de l'ananas bien mûr. On retrouve une composante végétale et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

épicée évoquant Trévisé et roquette, mais aussi des saveurs de yogourt à la menthe, de confiture de mirabelles et de pêche. La sucrosité s'imbrique dans la roche, ouvrant vers une finale tonique, longue et subtile.

Au-delà d'un vin de dessert, certes parfait sur une île flottante, une tarte aux mirabelles ou un clafouti à la pêche, ce Spätlese vous réglera tout autant pour accompagner des œufs brouillés au saumon et curry, des raviolis chinois ou une crêpe vietnamienne aux œufs (Banh Xeo).

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Bockstein Riesling Spätlese - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Très complexe : pulpe d'orange, grenade, citrons verts et jaunes, verveine, pamplemousse, menthe fraîche et coriandre, saules-pleureurs et peupliers, fleurs d'eau et jonquilles, une minéralité sableuse, poudrée, gingembre, poivre vert, baie de genièvre

Bouche : Le faible degré d'alcool et la dimension épicée, sur des saveurs de réglisse, de menthe et de poivre vert en particulier, donnent au vin fraîcheur et dynamisme qui s'équilibrent avec l'onctuosité crémeuse des fruits blancs, des fruits à noyau, de l'ananas

Accords mets-vins : Des œufs brouillés au saumon et curry, des raviolis chinois (Jiaozi) ou une crêpe vietnamienne aux œufs (Banh Xeo). Au dessert : une île flottante, une tarte aux mirabelles ou un clafouti à la pêche.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Alcool : 9°

Culture : Biologique