

Weingut Van Volxem - Grand Cru Altenberg Alte Reben Riesling (GG) - 2020 - blanc



Le Grand Cru Altenberg est un des fers de lance de l'extraordinaire patrimoine viticole de Van Volxem : par son élégance altière, sa gamme aromatique complexe, mystérieuse et onirique, qui se livre par touches successives, sa densité minérale et poivrée, la sensualité gourmande d'un fruit pur et concentré, ce Riesling puissant et fuselé offre un énorme potentiel d'évolution.

Là encore, on se demande comment un terroir aussi « difficile » a pu être dompté par l'homme, colonisé par la vigne pour donner au final de si grands vins. Car l'Altenberg occupe des pentes vertigineuses, qui grimpent au-delà de 250 mètres d'altitude. Les sols y sont très arides, recouverts d'éboulis de schistes gris érodés, mêlés avec des résidus grossiers de rhyolithes et de quartz d'origine volcanique.

Dans ces conditions pourtant extrêmes, les vieilles vignes de riesling parviennent à donner leur meilleur. Bien sûr, les rendements sont naturellement limités, et sur ce terroir plutôt chaud et précoce, le raisin se charge d'une concentration aromatique, d'une densité de matière et d'une minéralité hors-norme.

Après un nécessaire et long carafage, cet Altenberg dévoile un bouquet d'une immense complexité : un halo de mystère plane au-dessus du verre, entre sensualité et élégance. On sent la pierre frottée, le poivre vert, la menthe et la baie de genièvre, la pomme Reinette et le citron vert, la fleur d'oranger et la poire, le pamplemousse et le radis noir, le miel fin, la sauge et l'ardoise... S'il ne nous dit pas encore tout, loin de là, cet Altenberg se montre déjà d'une incroyable sophistication aromatique.

Quant à la bouche, elle aussi nous séduit par sa puissance parfaitement canalisée, sa matière riche et généreuse, véritable concentré de saveurs, gainée par une trame minérale vibratoire et intense. On retrouve nos pommes et nos poires, mais aussi une pêche pochée, de la gelée de coing matinée d'une touche d'orange amère, le coulis d'abricot et même une touche de banane écrasée. Bien sûr, les agrumes acidulés sont toujours là, tout comme cette note relevée de radis noir et de gingembre qui annonce une finale intense, d'une longueur et d'une énergie colossales ! Lentement mais sûrement, le vin semble prendre possession de tous nos sens et nous plonge au cœur de la roche millénaire.

Sa structure dense, verticale et parfaitement équilibrée permettra à ce splendide Altenberg d'affronter les 20 prochaines années avec panache et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

distinction. Un monument, encore en devenir, qu'il faudra absolument carafer plusieurs heures si vous ne résistez pas à l'envie de le goûter dans sa jeunesse... Homard rôti aux épices douces, turbot au beurre blanc : il mérite de grands plats !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Grand Cru Altenberg Alte Reben Riesling (GG) - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe, onirique : la pierre frottée, le poivre vert, la menthe et la baie de genièvre, la pomme Reinette et le citron vert, la fleur d'oranger et la poire, le pamplemousse et le radis noir, le miel fin, la sauge et l'ardoise

Bouche : matière riche et généreuse, véritable concentré de saveurs, gainée par une trame minérale vibratoire et intense. Fruits blancs, pêche pochée, gelée de coing, coulis d'abricot, une touche d'orange amère. Finale intense relevée d'agrumes et de gingembre

Accords mets-vins : Ravioles de langoustines dans un bouillon aux herbes, d'inspiration Thaï. Homard rôti aux épices douces, turbot au beurre blanc.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage (2 heures au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique