

Weingut Van Volxem - Grand Cru Scharzhofberger Riesling (GG) - 2020 - blanc



Nous voici sur le fameux Scharzhofberg, l'un des plus prestigieux grands crus allemands, rendu célèbre dans le monde entier par Egon Müller en particulier. Mais, à la différence de leur prestigieux voisin de vigne, si admiré pour ses sélections de grains nobles, c'est en le vinifiant en sec que Roman et Dominik parviennent aujourd'hui à capter la quintessence de ce terroir avec une rare maestria.

A Wiltingen, le Scharzhofberg, c'est avant tout un terroir d'exception, relativement frais, où les sols abrupts de schistes bleus apportent au riesling une complexité et une minéralité fine, saline et rafraîchissante, qui n'a que peu d'équivalent. Au 19ème siècle déjà, le Scharzhofberger était considéré comme le « roi de tous les vins du pays de Trèves ».

Soucieux de préserver au maximum la pureté du fruit et l'identité du terroir, Roman et Dominik optent une vinification totalement naturelle, sur levures indigènes et sans aucune intervention, suivie d'une période d'élevage de 8 mois environ, pour partie en cuve inox et pour partie en vieux foudres de bois.

En 2020, ce Scharzhofberger offre un profil résolument minéral et toujours aussi précis dans sa définition, comme si la roche avait été ciselée au laser. On démarre sur des notes poudrées évoquant la pierre concassée et l'ardoise. Puis viennent de délicates fleurs blanches comme l'acacia et le tilleul, ainsi que le thé vert et l'eucalyptus. Le fruit, d'abord discret, s'affirme au fil de l'aération, sur la nectarine et la poire, la mirabelle juteuse, complétées de notes exotiques de litchi et de melon. Une note tonique de mandarine précède une expression épicée du sol, autour du poivre. Le bouquet est franchement exaltant !

La bouche n'est pas en reste : elle conjugue une matière riche en extraits secs mais très juteuse avec cette sensation de clarté et de pureté qui ne vous quitte pas. Ce qui frappe le plus, c'est bien ce noyau minéral, cette force du sol qui ne cesse de se déployer et s'exprime sur le palais avec ces saveurs salines et épicées, parfaitement enrobées par un élevage d'une précision d'horloger. Mariage parfait de la puissance et de la délicatesse, de la douceur et de l'acidité, ce Scharzhofberger révèle déjà une longue finale d'une rectitude exemplaire : libérant de fins amers évoquant le quinquina, elle n'en finit pas de se rappeler à nous et de nous faire saliver. Quelle sophistication ! Quelle intensité !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Si vous avez la patience d'en oublier quelques bouteilles en cave, au moins 10 ans, vous constaterez alors que le vin aura encore gagné en profondeur et en complexité. Un sommet.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Grand Cru Scharzhofberger Riesling (GG) - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Minéral et nuancé : notes poudrées évoquant la pierre concassée et l'ardoise, acacia, tilleul, thé vert et eucalyptus, nectarine et poire, mirabelle juteuse, nuances de litchi et de melon, mandarine, poivre vert et poivre blanc.

Bouche : Une matière riche en extraits secs mais très juteuse, toujours active et en mouvement. Un noyau minéral structurant, incisif, à la fois salin et épicé. Très longue finale associant les fruits à noyau et l'orange amère.

Accords mets-vins : Salade de queues d'écrevisse et vinaigrette à l'orange. Noix de Saint-Jacques rôties et émulsion d'agrumes. Homard grillé, beurre à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique