

Peter Jakob Kühn - Riesling Sankt Nikolaus Mittelheim Grand Cru - 2019 - blanc



Ce joyau du Domaine doit son nom à l'ancienne statue en grès d'un Saint-Nicolas qui semble bénir cette vigne. Cette parcelle de vieilles vignes s'incline vers le Sud, à proximité immédiate du Rhin. Le fleuve joue ici un rôle thermo-régulateur. En outre, par beau temps, il agit comme un véritable réflecteur des rayons et de la chaleur du soleil.

Cette proximité fait de ce terroir l'un des plus précoces du Domaine : en 2019, c'est ici que le débourrement a démarré dès la mi-avril et la floraison autour du 10 juin, offrant ainsi une période de croissance et de maturation du riesling sensiblement plus longue que sur d'autres terroirs. Les vendanges, quant à elles, y ont débuté autour du 25 septembre. Comme souvent, ces vieilles vignes, âgées de plus de 60 ans, ont donné des rendements faibles, avec de petits raisins extraordinairement concentrés et complexes dans leur aromatique.

Après une vinification la plus naturelle qui soit, sans aucun intrant et sur levures indigènes, le vin est élevé sur lies pendant deux ans en foudres. Il s'en dégage aujourd'hui une impression de sérénité et de suprême élégance. On voyage dans une atmosphère diaphane, onirique presque, dans un univers de nuances délicates et sophistiquées. Ici, les paysages se parent de lumineuses nuances vert tendre. Ils évoquent la fraîcheur chlorophyllienne des herbes hautes et des fleurs du verger, par un matin calme de printemps. La minéralité, pourtant bien présente, s'exprime dans un registre aérien et léger : ce n'est pas le bloc de roche que l'on perçoit, mais des milliers de minuscules éclats de pierre et de cristaux de sel... Au fil de l'aération, la maturité et la concentration du millésime s'affirment cependant. Des notes de poire pochée, d'abricot sec, de crème de noisette ou de châtaigne mais aussi de confiture de lait apportent une dimension sensuelle du plus bel effet.

En bouche, on balance sans cesse entre gourmandise nourrissante et énergie acidulée : on passe de la confiture d'abricot à la mandarine, de la pâte de coing à la rhubarbe, de la tarte tatin au citron jaune et au pamplemousse. Des agrumes relevés d'une touche de sel et d'une note de gingembre. La finale semble s'étirer à l'infini ou presque, portée avec constance par l'énergie épicée du sol. Lentement et sûrement, le vin pénètre toutes vos cellules, procurant une onde de plaisir qui vous emmènera très loin. Côté accord, on imagine dans sa jeunesse un tartare de daurade aux herbes fines. Plus tard, un bar en croûte de sel ou, pour

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

celles et ceux qui se sentent prêts à s'attaquer à des classiques de notre gastronomie, les fameuses feillantines de langoustines, graines de sésame et sauce au curry signées Bernard Pacaud.

Une réussite immense, au potentiel de garde de plusieurs décennies.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Peter Jakob Kühn - Riesling Sankt Nikolaus Mittelheim Grand Cru - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Diaphane et onirique : fraîcheur chlorophyllienne des herbes hautes et des fleurs du verger, une minéralité subtile évoquant des milliers de minuscules éclats de pierre et de cristaux de sel, poire pochée, abricot sec, crème de noisette ou de châtaigne

Bouche : On balance entre gourmandise et énergie acidulée : on passe de la confiture d'abricot à la mandarine, de la pâte de coing à la rhubarbe, de la tarte tatin au citron et au pamplemousse. Relevés d'une touche de sel. Finale d'une incroyable longueur

Accords mets-vins : Dans sa jeunesse un tartare de daurade aux herbes fines. Plus tard, un bar en croûte de sel ou, un filet de Saint-Pierre aux épices (à la façon d'O. Roellinger), les feuillantines de langoustines, graines de sésame et



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rheingau

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sauce au curry signées B. Pacaud