

Nikolaihof - Klaus Riesling Smaragd - 2014 - blanc



Un fascinant joyau signé Nikolaihof : un vin de pierre et de fruit à l'aromatique foisonnante et sans cesse renouvelée. C'est un concentré de sol et d'énergie, d'une jeunesse insolente.

Cette cuvée parcellaire est issue d'une vigne de 25 ans environ plantée sur le « Steiner Gaisberg ». Sur ce terroir d'altitude (entre 350 et 400 mètres) aménagé en terrasses, les sols sont assez minces (50 centimètres au maximum) et pierreux. Le système racinaire de la vigne s'immisce rapidement dans un sous-sol cristallin de paragneiss, qui va donner au vin cette dimension intensément minérale, parfaitement entrelacée avec le croquant du fruit et une irrésistible sensation de volupté florale et miellée.

Sur ce millésime 2014, ce Riesling Klaus est resté 4 années en grand foudre, avant de passer 3 années supplémentaires en bouteille, dans les impressionnantes caves du Domaine, au style gothique inimitable.

Au premier nez, c'est bien la nature pierreuse du sol qui s'exprime, sur des notes de pierre-ponce, de cendre froide et de pétrole. Une minéralité rapidement rattrapée par l'éclat gourmand du fruit, autour de l'abricot, de la pâte de coing, de la pêche jaune et de l'ananas, mais aussi par une irrésistible sensation de douceur et de volupté florale : on pense à des bonbons au miel, à des pistils de fleurs chargés de pollen, on pense à l'acacia, à la violette et à la lavande, on pense à des champs de rose du côté de Grasse (aussi étonnant que cela puisse paraître !), à des abeilles affairées à butiner dans de luxuriants jardins aux essences rares.

On ne le répétera jamais assez : les vins de Nikolaihof n'aiment rien moins que d'être aérés des heures. Mieux encore, l'idéal serait certainement de pouvoir les déguster tout au long d'une journée, tant ils ne cessent d'évoluer à chaque passage, toujours plus grands, intenses et singuliers !

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche où le vin envahit l'espace dans un registre résolument sensuel : le socle pierreux rencontre les coulis de fruits, expressifs et gourmands, évoquant la poire bien mûre, les fruits à noyau, l'ananas, mais aussi des notes plus toniques d'orange sanguine et de pamplemousse, et même une évocation de crêpe Suzette. Tatin de pommes acidulées, sorbet au citron, mais aussi la sauge ou la livèche, le voyage continue de longues secondes...

La finale est sensationnelle de droiture et de précision, d'énergie effilée et de gourmandise. La persistance est juste phénoménale. Un très grand vin,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'une élégance et d'une complexité rares, qui brillera sur des noix de Saint-Jacques, des langoustines ou une langouste. A moins que vous ne leur préféreriez une truite sauvage en Bellevue.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Nikolaihof - Klaus Riesling Smaragd - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillance huileuse

Nez : Complexe, versatile : pierre-ponce, cendre froide, pétrole, abricot, pâte de coing, pêche jaune et ananas, bonbons au miel, à des pistils de fleurs chargés de pollen, acacia, violette et lavande, champs de roses ou de narcisses.

Bouche : Sensuelle mais énergique : le socle pierreux s'associe au coulis de fruits, évoquant la poire bien mûre, les fruits à noyau, l'ananas, mais aussi des notes toniques d'orange sanguine, de pamplemousse, de crêpe Suzette. Saugue et livèche.
Finale droite

Accords mets-vins : Féra ou omble-chevalier accompagné d'un gratin de blettes, d'endives ou de fenouil braisés. Sukiyaki de poissons. Truite en bellevue. Noix de Saint-Jacques ou langoustines snackées., jus réduit aux herbes fines.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique