

Nikolaihof - Magnum Steiner Hund Riesling - 2016 - blanc



Dans cette incroyable collection de pépites proposées aujourd'hui par la famille Saahs, ce Steiner Hund Riesling 2016 constitue un sommet de profondeur et de complexité aromatique : d'une densité peu commune, en expansion permanente, ce Riesling pénètre le corps et prend possession de tous nos sens, sans crier gare.

Le terroir du Steiner Hund occupe un coteau très escarpé aux sols extrêmement minces : passée une fine couche d'humus, la vigne s'immisce dans la roche primaire très ancienne, un granit riche en micas, qui semble aujourd'hui avoir littéralement « sculpté » le vin.

Comme toujours chez les Saahs, on a su prendre son temps et laisser faire la nature, une fois les raisins entrés dans les caves. Ici, on sait bien que si le fruit est parfaitement sain, gorgé de l'énergie du sol et du ciel, alors on peut lui faire confiance, il en ressortira un grand vin. Nul besoin d'artifices de vinification si la matière première est parfaite ! Après un pressurage très lent et délicat, ce Riesling a passé près de 3 ans en vieux foudres de bois. Il a ensuite tranquillement poursuivi son vieillissement en bouteille, pendant plus de deux années supplémentaires.

Notre dernière dégustation de ce Steiner Hund nous a bluffés : par son incroyable profondeur minérale, sa grande sophistication aromatique et son énergie interne prodigieuse, il semble défier les lois de l'âge comme celles de la gravité ! Le bouquet, d'une rare subtilité, se livre par vagues successives, gagnant à chaque fois en intensité : la pierre frottée, l'ardoise, puis le thé fumé et une touche toastée. Vient ensuite un cortège de fruits croquants, aux arômes subtils de poire, d'abricot et de pêche blanche. Puis on balance entre la sensualité d'un miel de genêt, des fleurs d'arbres fruitiers, du lait d'amande, de la noisette et du pain au lait, mais aussi l'énergie tonique de la rhubarbe, du yuzu, du citron vert et de la mandarine. De nombreuses et mystérieuses plantes aromatiques semblent maintenant planer au-dessus du verre : on pense à la gentiane et l'armoise, au romarin et à l'eucalyptus, à la sauge et bien d'autres. C'est fascinant, à condition bien sûr de laisser le vin s'aérer quelques heures.

Cette complexité et cette énergie, on les retrouve dans une bouche enveloppante en entame mais très active, animée par une acidité juteuse et expressive aux accents de fruit de la passion et d'agrumes : on pense à la bergamote, au citron et à l'orange. La mangue et l'ananas ne sont pas loin, suivis d'un stimulant cortège d'épices, autour de la réglisse, du

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

poivre vert et de la cardamome.

La finale est irréaliste, ondoyant par vague successive et semblant prendre possession du corps tout entier, sans crier gare. La densité de la roche se retrouve dans le verre : on se réjouit de constater combien le Riesling peut être un formidable messenger du sol et de la roche, à condition qu'on lui laisse tout le temps de s'exprimer. Ce Steiner Hund 2016, armé pour affronter une ou deux décennies, brillera tout autant sur un buffet suédois « Smörgåsbord » qu'une barbue à l'oseille. Majeur !

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Nikolaihof - Magnum Steiner Hund Riesling - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Subtil, sophistiqué : pierre frottée, ardoise, thé fumé, pain toasté.

Des fruits croquants, entre poire, abricot et pêche blanche. Miel de genêt, fleurs du verger, lait d'amande, noisette, pain au lait, rhubarbe, yuzu, citron vert, herbes de montagne

Bouche : Enveloppante en entame mais très active, animée par une acidité juteuse et expressive entre fruit de la passion, bergamote, citron et orange. Mangue et ananas suivis d'un stimulant cortège de réglisse, de poivre vert, de cardamome. Finale rocheuse

Accords mets-vins : Un buffet suédois « Smörgåsbord », un saumon ou une barbue à l'oseille. Noix de Saint-Jacques rôties avec une émulsion au yuzu, une lotte en sauce safranée, un bar au fenouil.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Riesling

Alcool : 12.5°

Culture : Biologique et bio-dynamique