Nikolaihof - Magnum Vom Stein Riesling Smaragd - 2001 - blanc - 150 cl



Avec les « Smaragd », que l'on pourrait traduire par « Emeraude » (ce terme fait en réalité référence à la couleur des petits lézards que l'on trouve dans le vignoble, surtout à la fin de l'été), nous entrons dans la catégorie des vins les plus réputés d'Autriche, élaborés à partir des raisins les plus concentrés.

Si ces vins rivalisent parfois de puissance, voire d'opulence, chez Nikolaihof, on cherche avant tout la profondeur, l'intensité et surtout la fidélité absolue à l'expression du terroir. Une expression que les très longs séjours en cave magnifient encore davantage.

Comme son nom l'indique (« Stein » signifie pierre en allemand), ce Riesling est issu de parcelles situées sur les terrasses et les parties hautes de coteau, aux sols minces et très rocailleux, mêlant gneiss, granits et micas. Il a été vinifié de la façon la plus naturelle du monde : ici on laisse faire la fermentation sur levures indigènes, sans chercher à contrôler les températures. On fait confiance à la nature et à l'expérience de l'homme : on observe et on goûte sans cesse. Vient ensuite le temps de l'élevage, en foudres, puis de l'affinage en bouteille, cette étape si particulière chez Nikolaihof, où le temps peut s'étirer à l'infini, loin de toute autre contingence que la recherche de l'équilibre parfait du vin.

C'est donc après plus de 20 ans que nous vous proposons de découvrir ce fascinant Riesling, au foisonnement aromatique unique. Malgré sa robe aux reflets orangés, il n'a absolument rien perdu de son énergie et de sa vitalité, mais encore gagné en complexité. Abricot et ananas confits, mandarine, orange et bergamote, camphre et encens, pâte de coing, safran et poudre de curry, extrait de fleurs de mimosa ou de genêt, lys et suc de violette, melon de Cavaillon bien mûr et pêche jaune, poivre vert et fond de veau, quinquina, sauge et verveine, une touche de cuir, une autre de curcuma et de cannelle, quelques notes grillées d'amande et de sésame torréfiés : laissez-vous embarquer pour un voyage aussi improbable que fascinant.

Que dire de la bouche : la sensation d'énergie, de mouvement et de tension citronnée est incroyable. De mystérieuses décoctions d'herbes aromatiques et de plantes médicinales voisinent avec des saveurs de noyau d'abricot et de prune verte. De fins amers évoquent le kumquat et un amaro italien, mais aussi les zestes d'orange et de pamplemousse, ou encore l'oshinko mariné. La longueur de la finale dépasse tout ce que vous pouvez imaginer : on ressent au plus profond la pulsation du vin et

de la roche pendant de longues minutes. C’est magique.

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Nikolaihof - Magnum Vom Stein Riesling Smaragd - 2001 - blanc - 150 cl

Dégustation et accords

Robe : Dorée, léger reflet orangé

Nez : Abricot et ananas confits, mandarine, orange, bergamote, camphre, encens, pâte de coing, safran, curry, fleurs de mimosa ou de genêt, lys, suc de violette, melon de Cavaillon, pêche jaune, poivre vert, fond de veau, quinquina, verveine, cuir, sésame...

Bouche : Sensation bluffante d'énergie, de mouvement et de tension citronnée. Décoctions d'herbes aromatiques et de plantes médicinales, noyaux d'abricot et de prune verte. De fins amers de kumquat, d'amari, de pamplemousse et d'oshinko. Persistance exceptionnelle

Accords mets-vins : Une cuisine plutôt épicée : crabe farci à l'asiatique, gambas sautées à la citronnelle, tajine de poissons (ou de volaille). Mais aussi un bar au fenouil.

Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable.

Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Riesling

Alcool : 12.5°

Culture : Biologique et bio-dynamique