Nikolaihof - Vom Stein Riesling Smaragd - 2012 - blanc



10 ans déjà : ce Riesling aérien, tonique et tendu semble pourtant juste sortir de ses langes… Il illustre avec classe et une facilité déconcertante l'incroyable capacité de ces Smaragd signés Nikolaifof à traverser les années voire les décennies sans rien perdre de leur fougue.

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.

Loin de toute opulence que l'on retrouve parfois dans les « Smaragd », ici, c'est l'expression tonique, élégante et lumineuse du terroir qui domine les débats. Une expression parfaitement servie par un long élevage, d'abord en foudres pendant 3 ans, puis en bouteille pour 6 années supplémentaires.

Le bouquet s'ouvre dans un registre raffiné et aérien évoquant le pollen, des miels délicats ainsi que la poussière de roche. Progressivement, l'atmosphère se charge de fraîcheur chlorophyllienne : on pense aux frondaisons d'une verdoyante forêt, aux peupliers et aux fougères bordant les rives du Danube. On pense à la fraîcheur d'un matin d'automne, à la paix intérieure que dégage le lent mouvement de ses eaux calmes. On reste dans ce registre frais avec les notes de cerfeuil, de verveine finement poivrée, d'aneth, de ciboulette et d'eucalyptus. Puis viennent les agrumes, juteux, toniques, autour du citron vert et du pamplemousse, et les fruits pleins d'éclat : on reconnaît la pomme, la poire Passe-Crassane, le coing et le fruit de la passion. Peu à peu, les épices se frayent un chemin dans cet élégant ballet fruité, autour du poivre blanc, du gingembre et du curcuma.

La bouche, ample et juteuse, est en parfaite cohérence avec le nez : on se régale de saveurs de fruits blancs, de coing, de mirabelles et d'agrumes, relevées d'épices et d'herbes aromatiques. On retrouve ici la générosité enveloppante d'un grand « Smaragd » : le vin emplit progressivement le palais puis tous nos sens. On file tout droit vers un sentiment de plénitude particulièrement agréable. On se laisse porter avec délice dans ce paysage lumineux et luxuriant. On retrouve sur l'interminable finale cette prodigieuse sensation d'énergie et de fraîcheur, parfaitement soulignée par des notes anisées et citronnées.

Un grand vin de gastronomie à associer à un sandre au beurre blanc, une choucroute de poissons ou une échine de cochon rôtie aux herbes, servie avec de jeunes navets glacés ou un gratin de choux-fleurs. Une ode à la bonne chère et à la gourmandise...

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Nikolaihof - Vom Stein Riesling Smaragd - 2012 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Raffiné, aérien et frais : poussière de roche, pollen, miel, herbes hautes et frondaisons, cerfeuil, verveine, aneth, ciboulette et eucalyptus, citron vert et pamplemousse, pomme, poire Passe Crassane, coing, fruit de la passion, gingembre, poivre blanc

Bouche : Ample et juteuse, saveurs de fruits blancs, de coing, de mirabelles et d'agrumes, relevées d'épices et d'herbes aromatiques. Sensation de plénitude. Finale interminable, énergique, sur des notes anisées et citronnées salivantes.

Accords mets-vins : Un sandre au beurre blanc, un bar au fenouil et aneth, une choucroute de poissons ou une échine de cochon rôtie aux herbes, servie avec navets glacés ou gratin de choux-fleurs.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Riesling

Alcool : 12.5°

Culture : Biologique et bio-dynamique