Nikolaihof - Im Weingebirge Riesling Smaragd - 1992 - blanc



Si certain(e)s d'entre vous doutent (ou ne connaissent pas) la capacité d'un grand Riesling à traverser les décennies, alors ce prodigieux Smaragd 1992 en constitue la plus belle démonstration. C'est un monument de sophistication, de densité et de profondeur qui vient de passer près de 30 ans dans les caves de la famille Saahs et arrive aujourd'hui chez vous en pleine forme. Une sorte de « Montrachet » des blancs autrichiens, dont le blason étincelant flotte au firmament de ce que nous avons récemment goûté de plus grand et de plus complexe.

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 de raisins sélectionnés pour leur haute concentration et leur intensité aromatique.

Nous avons eu la chance de découvrir ce joyau en octobre dernier, lors d'une mémorable dégustation chez l'importateur exclusif des vins du Domaine : nous avons immédiatement compris que nous goûtions là un vin d'éternité, un concentré d'émotion qu'il serait bien difficile de décrire par la suite. Essayons quand même ! Première surprise : la robe. Incroyablement lumineuse, d'un or étincelant, elle ne présente aucun signe d'évolution.

Au nez, le bal s'ouvre sur des notes fumées évoquant les éclats de noisette ou d'amande grillée. Viennent ensuite la cire et le colophane, le miel d'acacia, la bergamote et une dimension herbacée puissante, autour de la sauge et du fenouil cuit, du chou chinois ou de la cote de blette. Des évocations complexes de liqueur de fruits s'élèvent peu à peu au-dessus du verre : on pense abricotine et mandarine Impériale, on se régale de notes de mangue, de banane, de melon de cavaillon bien mûr, mais aussi de nuances énergiques de citron vert et d'orange amère. Plus le vin s'ouvre, plus il déploie des notes gourmandes de pâtisseries fines et d'épices douces : on met le cap sur la vanille, le curcuma, le pain d'épices, le chou à la crème ou le Saint-Honoré, ou encore un biscuit trempé au Marsala et parsemé de noix de coco râpée. Quelle sophistication !

Incroyablement ample, presque huileuse mais toujours tendue et tonique, la bouche déploie ses saveurs de fruits confits, de coulis d'ananas, de quatre épices et de cumin, d'écorce d'orange et de bergamote, d'oseille, d'estragon et de verveine. Les sensations s'enchaînent, irrésistibles,

fascinantes. Tous nos sens sont en éveil, en route vers l'extase. Nous répétons souvent ici combien nous vous souhaitons d'oublier quelques flacons en cave. Les Saahs nous montrent à quel point de notre patience peut naître un vrai miracle. Un miracle d'équilibre, de classe et d'intensité.

Il nous reste à vous souhaiter de faire partie des quelques heureux amateurs qui auront la chance de goûter à ce fabuleux elixir de jouvence. Doit-on vous préciser que ce joyau est rarissime et pratiquement introuvable ailleurs que sur la Route des Blancs ?…

Nota : les étiquettes sont d'origine et peuvent comporter des traces légères d'usure ou d'effacement.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Nikolaihof - Im Weingebirge Riesling Smaragd - 1992 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or dense, lumineuse

Nez : D'une folle complexité : noisette grillée. Cire, colophane, miel d’acacia, bergamote, sauge, fenouil cuit, chou chinois, cote de blette, abricotine, mandarine Impériale, mangue, banane, melon de cavaillon, citron vert, orange amère, pain d'épices, vanille

Bouche : Incroyablement ample, presque huileuse mais tendue et tonique, elle déploie ses saveurs de fruits confits, de coulis d’ananas, de quatre épices et de cumin, d’écorce d’orange et de bergamote, d’oseille, d’estragon et de verveine. Finale interminable.

Accords mets-vins : Une cuisine légumière raffinée, à la façon d’Alain Passard. Plus simplement, un merlan « Colbert », un bar en croûte de sel et d'aromates, beurre fondu aux salicornes, une lotte rôtie au jus de palourde avec une mousse de topinambours ou de panais.

Conseils de service

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

Température de service : 10 à 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Grüner Veltiner

Alcool : 13°

Culture : Biologique et bio-dynamique