Nikolaihof - Vom Stein Riesling Federspiel - 1990 - blanc



Autre choc de notre mémorable dégustation des vins du Domaine en octobre dernier, ce Riesling à la jeunesse éternelle vient de séjourner pas moins de 31 ans dans les fascinantes caves gothiques de Nikolaihoff. Il en ressort étincelant, complexe et vertical, porté par une énergie de vie qui pénètre au plus profond de nous. Un sommet de classe et d'intensité.

Ce vin est issu du terroir très caillouteux du « Vom Stein », en surplomb de la rive orientale du Danube. La proximité du fleuve en contrebas permet de tempérer les chaleurs diurnes estivales sur ce terroir solaire et précoce. Bien sûr, la bio-dynamie joue un rôle essentiel : le travail régulier des sols, l'apport des préparations et tisanes naturelles, le respect des cycles lunaires, tout ceci favorise la vitalité de la vigne et l'implantation en profondeur de son système racinaire, une condition essentielle pour lui permettre de bien résister aux épisodes de sécheresse et capter toute l'énergie et l'identité minérale du terroir.

En effet, comme son nom l'indique (« Stein » signifie pierre en allemand), cette cuvée est élaborée à partir d'une sélection de raisins des parcelles situées sur les parties hautes de coteau, aux sols minces et très rocailleux, mêlant gneiss, granits et micas. Le vin a été vinifié de la façon la plus naturelle du monde en laissant 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, cette étape si particulière chez Nikolaihof, où le temps semble s'étirer à l'infini, loin de toute autre contingence que la recherche de l'équilibre parfait du vin. Cette cuvée vient ainsi de passer plus de 30 ans en cave, précieusement conservée par la famille Saahs, consciente de son exceptionnel potentiel de garde.

Incroyablement tonique et jaillissant au nez, le vin évoque aujourd'hui de mystérieuses décoctions d'herbes aromatiques, de fleurs et de plantes de montagne, regardant du côté d'une grande chartreuse verte. Puis le bouquet se pare d'une dimension miellée et même cireuse, avant de laisser s'exprimer son fruit, si frais, autour de la poire et de l'abricot, complétés de notes d'agrumes. A l'aération prolongée, on perçoit maintenant le citron vert, le pamplemousse, la cardamome, le safran, le malt, la menthe séchée et l'eucalyptus, la bergamote, le lichen et l'écorce d'arbre, le cuir, les cailloux mouillés ainsi qu'une touche pétrolée. On embarque encore une fois pour un voyage inoubliable dans des contrées lointaines, rarement visitées jusque-là.

Même sensation d'énergie et de jeunesse éternelle en bouche : le vin est parcouru d'une tension proprement stupéfiante pour un nectar de plus de 30 ans d'âge. Vertical, tonique, porté par des saveurs d'agrumes, des nuances épicées de poivre vert, de raifort et de gingembre, ainsi qu'une note mentholée particulièrement désaltérante, il nous enchante de bout en bout.

Jusqu'où ira ce magnifique et scintillant Riesling 1990 : nul ne le sait tant il nous paraît aujourd'hui frappé du sceau de l'éternité. De grands moments en perspective, pour de beaux accords gastronomiques comme avec un homard rôti, et son jus réduit à l'estragon.

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 - Vom Stein Riesling Federspiel - 1990 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or intense, pas de trace d'évolution.

Nez : Riche, versatile : de mystérieuses décoctions d'herbes aromatiques regardant du côté d'une chartreuse verte. Une dimension miellée et cireuse, poire et abricot, citron vert, pamplemousse. Cardamome, safran, malt, menthe séchée, eucalyptus, lichen, cuir

Bouche : Parcourue d'une tension proprement incroyable pour un nectar de plus de 30 ans d'âge. Verticale, tonique, portée par des accents d'agrumes, des nuances épicées de poivre vert, de raifort et de gingembre, ainsi qu'une note mentholée. Finale désaltérante

Accords mets-vins : un homard rôti, jus réduit à l'estragon. Un Turbot braisé « vallée d'Auge ».

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

Culture : Biologique et bio-dynamique