

## Weingut Van Volxem - Grand Cru Scharzhofberger Riesling (GG) - 2021 - blanc



Nous voici sur le fameux Scharzhofberg, l'un des plus prestigieux grands crus allemands, rendu célèbre dans le monde entier par Egon Müller en particulier. Mais, à la différence de leur prestigieux voisin de vigne, si admiré pour ses sélections de grains nobles (TBA), c'est en le vinifiant en sec que Roman et Dominik sont parvenus à capter la quintessence de ce terroir avec une rare maestria.

A Wiltingen, le Scharzhofberg, c'est avant tout un terroir d'exception, relativement frais, où les sols abrupts de schistes bleus apportent au riesling une complexité et une minéralité fine, saline et rafraîchissante, qui n'a que peu d'équivalent. Au 19ème siècle déjà, le Scharzhofberger était considéré comme le « roi de tous les vins du pays de Trèves ».

Soucieux de préserver au maximum la pureté du fruit et l'identité du terroir, Roman et Dominik optent pour une vinification totalement naturelle, sur levures indigènes et sans aucune intervention, suivie d'une période d'élevage de 8 mois environ, pour partie en cuve inox et pour partie en vieux foudres de bois.

En 2021, ce Scharzhofberger, qui assemble également les raisins de la petite parcelle centrale du Pergentsknopp (vinifiée séparément lorsque les rendements sont plus importants) offre un profil d'une rare distinction : fin comme la plus belle dentelle, ciselé comme le plus précieux des bijoux, taillé dans la roche et porté tout du long par un élan de fraîcheur, une énergie de vie à nulle autre pareille. On démarre sur des notes poudrées évoquant la pierre concassée et l'ardoise. Puis viennent de délicates fleurs blanches comme l'acacia et le tilleul, mais aussi le cerfeuil, l'anis vert et une touche d'eucalyptus. Le fruit, d'abord discret, s'affirme au fil de l'aération, sur le citron confit au sel, le noyau de pêche ou d'abricot et une touche juteuse de poire. Un fruit frais et raffiné, relevé d'une note de poivre blanc tout droit venue du sol.

La bouche n'est pas en reste : elle déploie une matière fuselée, longiligne, aux contours salins extrêmement sapides. Juteuse et active, toujours en mouvement mais d'une grande délicatesse, elle se tend le long d'une arête minérale vibrante et salivante. On lèche les sels minéraux pour le plus grand plaisir de nos papilles ! Mariage parfait d'intensité et de finesse, de maturité et d'acidité, ce Scharzhofberger révèle déjà une longue finale d'une rectitude exemplaire : libérant de fins amers évoquant

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

quiquina et écorce de pamplemousse, elle n'en finit pas de se rappeler à nous et de nous faire saliver. Elle rayonne et nous fait vibrer le corps tout entier.

Si vous avez la patience d'en oublier quelques bouteilles en cave, au moins 10 ans, vous constaterez alors que le vin aura encore gagné en profondeur et en complexité. Un sommet du vignoble allemand, sur un grand millésime, bien trop rare.

**Quantité limitée à 2 bouteilles par client.**

**Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Weingut Van Volxem - Grand Cru Scharzhofberger Riesling (GG) - 2021 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Jaune clair, légers reflets verts

**Nez** : Minéral et nuancé : notes poudrées évoquant la pierre concassée et l'ardoise, acacia, tilleul, anis vert, cerfeuil et eucalyptus, noyau de pêche et d'abricot, citron confit au sel, mandarine, poire et poivre blanc.

**Bouche** : une matière fuselée, longiligne, aux contours salins extrêmement sapides. Juteuse et active, toujours en mouvement mais d'une grande délicatesse, elle se tend le long d'une arête minérale vibrante et salivante. On lèche un caillou salé.  
Très longue

**Accords mets-vins** : Salade de queues d'écrevisse et vinaigrette à l'orange. Noix de Saint-Jacques rôties et émulsion d'agrumes. Homard grillé, beurre à l'estragon.



### Conseils de service

**À consommer** :  
Idéalement entre 2025 et 2045

**Température de service** : 11 à 12°

**Ouverture** : Aération de deux heures en bouteille



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Mosel Qmp

**Cépage** : Riesling

**Culture** : Biologique