

Weingut Van Volxem - Grand Cru Altenberg Riesling - 2022 - blanc



Le Grand Cru Altenberg est un des fers de lance de l'extraordinaire patrimoine viticole de Van Volxem : par son scintillement minéral comme autant d'éclats de schistes qui font briller le fruit, par l'éclat de son fruit, pur et expressif, par sa verticalité élégante et sereine, sa classe aristocratique, ce Riesling intense et fuselé offre un énorme potentiel d'évolution : il rayonnera avec assurance sur les 20 prochaines années.

Là encore, on se demande comment un terroir aussi « difficile » a pu être dompté par l'homme, colonisé par la vigne pour donner au final de si grands vins. Car l'Altenberg occupe des pentes vertigineuses, qui grimpent au-delà de 250 mètres d'altitude. Les sols y sont très arides, recouverts d'éboulis de schistes gris érodés, mêlés avec des résidus grossiers de rhyolites et de quartz d'origine volcanique.

Dans ces conditions pourtant extrêmes, les vieilles vignes de riesling parviennent à donner leur meilleur. Bien sûr, les rendements sont naturellement limités, et sur ce terroir plutôt chaud et précoce, le raisin se charge d'une concentration aromatique, d'une densité de matière et d'une minéralité hors-norme.

Tout débute ici par un impressionnant rappel au terroir de rhyolites et d'éboulis. Le premier nez libère immédiatement un voile fumé et des notes prégnantes d'éclats de silex. La fraîcheur mentholée qui les accompagne évoque un vin de crêtes et d'altitude. Les épices douces, curry et safran en tête, viennent s'enrouler autour de cette arête minérale ciselée. Au fil de l'aération, l'éclat d'un fruit doux et généreux s'affirme, d'abord sur la mirabelle et la pêche, puis sur des notes plus exotiques d'ananas et de mangoustan, bientôt rejointes par une dimension plus tonique évoquant zestes de citron et gingembre confit. Malgré sa jeunesse, ce Riesling mûr et expressif nous embarque déjà pour un voyage des sens où se mêlent, dans un bel équilibre, vivacité et volupté.

La bouche, parfaitement lisible, est d'une stupéfiante pureté. Ce jus limpide est gainé par une ceinture de fins grains de roche poudreux. Le jus s'étire en milieu de bouche, dynamisé par des notes chlorophylliennes et herbacées, un zeste d'orange et le jus de la clémentine. A la relance, le persil, la coriandre et le gingembre titillent encore nos papilles. La finale voit triompher le sol, libérant éclats de gros sel, notes de silex chauds et sublimes amers citronnés. Elle est dotée d'un élan qui nous emporte très loin et très haut.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Si ce splendide Grand Cru Altenberg reste un jouvenceau au regard de son potentiel de vieillissement, il épousera, dans sa jeunesse, un carpaccio de langoustines ou de noix de Saint-Jacques marinées au citron, aux baies roses et au cerfeuil. Dans quelques années, offrez-lui un homard rôti aux épices douces. Un vin princier !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

@ Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Grand Cru Altenberg Riesling - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, reflet vert

Nez : Expressif et tonique : voile fumé, éclats de silex, fraîcheur mentholée, épices douces entre curry et safran, arête minérale ciselée, fruit doux et généreux mirabelle et pêche puis ananas et mangoustan, zestes de citron et gingembre confit.

Bouche : Stupéfiante pureté, fins grains de roche poudreux, notes chlorophylliennes et herbacées, zeste d'orange, jus de clémentine, persil, coriandre, gingembre. Finale minérale libérant éclats de gros sel, notes de silex chauds et sublimes amers citronnés.

Accords mets-vins : Jeune, un carpaccio de langoustines ou de noix de Saint-Jacques marinées au citron, aux baies roses et au cerfeuil. Dans quelques années, sur un homard rôti aux épices douces.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage (2 heures au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique