

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



Un des joyaux du Domaine, c'est bien sûr ce Gottesfuss, soit le « pied de Dieu » : référence à ces incroyables ceps de vignes, francs de pied, plantés, pour une bonne partie d'entre eux, voici 120 ans sur cet impressionnant coteau extrêmement pentu qui surplombe la Sarre. Travailler la vigne sur ces pentes de schistes rouges et gris, à la déclivité affolante, dépasse l'entendement : elle est pourtant présente sur ce terroir d'exception depuis l'occupation romaine !

Cet amphithéâtre rocheux bénéficie d'une exposition dominante au Sud qui, combinée à la capacité des sols d'ardoises à emmagasiner la chaleur et à l'influence thermorégulatrice de la Sarre qui coule à ses pieds, permet au Riesling de mûrir lentement. Ici, la vigne fut plantée à très haute densité pour la région (11 000 pieds à l'hectare) : la concurrence entre les pieds a poussé ces très vieilles vignes à s'enraciner à des profondeurs extrêmes et leur permet aujourd'hui d'imprégner le fruit d'une intensité minérale unique.

Bien sûr, il a fallu à l'équipe du Domaine Van Volxem un courage hors du commun et une véritable abnégation pour redonner à ces vignes, qui étaient restées longtemps abandonnées, toute leur vitalité : 15 ans de labeur acharné sur ce coteau vertigineux (travail des sols, tailles de plus en plus courtes, ébourgeonnage...) qui se voient aujourd'hui couronnés de succès. Ce prodigieux Gottesfuss est peut-être le plus grand vin de la collection : il rivalise en tout cas sans problème avec le légendaire Scharzhofberger !

La robe légèrement dorée aux reflets particulièrement brillants, lumineux, annonce déjà l'éclat fascinant du jus. L'imprégnation minérale, la sensation de densité et de profondeur de la roche sont immédiatement perceptibles. C'est une sorte de liqueur de pierre et d'épices qui semble s'offrir à nous, déployant d'envoûtants arômes de cardamome, de clou de girofle, d'encens et de cendre, de poivre vert et de baie genièvre. Tout se déploie avec une précision diabolique, tout semble affûté comme la lame d'un katana. Le fruit, à la maturité parfaite, est totalement imbriqué avec l'expression minérale : pomme et poire, coing et prune jaune, citron et pamplemousse s'associent dans une ronde enthousiasmante, bientôt rejoints par des herbes fraîches plus vraies que nature, évoquant l'estragon, l'aneth, la coriandre ou le cerfeuil. L'effet millésime apporte maintenant des notes charmeuses et caressantes de miel fin, de fleurs suaves rappelant le muguet ou le jasmin, le lys ou le mimosa, relevées d'une pointe de sel. C'est absolument superbe.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

L'ampleur de bouche est stupéfiante, tout comme la finesse du toucher, soyeux, ondoyant avec souplesse sur le palais. On se régale de saveurs presque crémeuses évoquant une panna cotta nappée d'un coulis de fruits blancs et jaunes, entre poire Passe-Crassane et pêche bien mûre. Puis vient la vivacité des agrumes, autour du citron et du pamplemousse, complétés d'une touche de kiwi. Plus on le grume, plus le vin semble regagner en énergie : les saveurs d'agrumes s'affirment, sur le zeste d'orange, relevées d'un peu de poivre Sichuan finement mentholé et d'une touche de wasabi. La sensation d'équilibre et de cohérence frise la perfection.

Compagnon indispensable d'une grande table, ce prodigieux « Pied de Dieu » pourra être bu dans sa jeunesse, après un carafage, sur un saumon sauvage gravlax ou un smorgasbord suédois de haut vol. Plus tard, optez pour des ravioles de langoustines dans une nage au lait de coco, citronnelle et combava, une barbue à l'oseille ou des coquilles Saint-Jacques gratinées aux noisettes et champagne.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

@ Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Minéral et charmeur :
cardamome, clou de girofle, encens,
cendre, poivre vert, baie genièvre,
pomme, poire, coing, prune jaune,
citron, pamplemousse, estragon,
aneth, coriandre, cerfeuil, miel fin,
muguet, jasmin, lys, mimosa, sel.

Bouche : Ampleur stupéfiante,
toucher soyeux et souple, saveurs
presque crémeuses de panna cotta au
coulis de fruits blancs et jaunes (poire
Passe-Crassane, pêche), tonicité des
agrumes : citron et pamplemousse,
kiwi, zeste d'orange, poivre Sichuan,
wasabi

Accords mets-vins : Jeune, sur un
saumon sauvage gravlax ou un
smorgasbord suédois. Plus tard, sur
des ravioles de langoustines dans une
nage au lait de coco, citronnelle et
combava, une barbue à l'oseille ou
des coquilles Saint-Jacques gratinées
aux noisettes et champagne.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique