

Weingut Van Volxem - Grand Cru Scharzhofberger Pergentsknopp Riesling - 2022 - blanc



Nous voici sur le fameux Scharzhofberg, l'un des plus réputés "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 est parvenu 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 ».

Dans la partie haute du Grand Cru d'exception, Roman Niewodniczanski a la chance de posséder cette superbe parcelle « Pergentsknopp », dont la position dominante, assez exposée au vent, garantit une certaine fraîcheur. Pour beaucoup, c'est certainement la parcelle idéale du finage pour élaborer les plus grands rieslings secs ! Et c'est bien à cette tâche que Roman et son équipe s'attellent avec une réussite insolente. Les vignes affichent ici un âge « canonique », certains pieds (non greffés) remontent à l'époque pré-phyllloxérique. Inutile de dire qu'elles ont eu largement le temps de s'imprégner des infinies nuances minérales que donne ce terroir unique.

Traditionnellement le vin affiche une concentration hors norme qui nécessite quelques années en cave pour s'assagir et se délier. En 2022, il se présente cependant sous un jour particulièrement avenant, à la fois raffiné et intense : exceptionnellement, vous pourrez envisager d'en goûter une bouteille dans sa jeunesse, à condition de la carafer bien en avance.

Dès le premier nez, ce Scharzhofberger « P » se montre incroyablement raffiné et aérien dans son aromatique : on ferme les yeux et l'on pense à des dentelles ciselées, à des taffetas de soie légers comme l'air, à des poussières de roche en suspension. Tout ici n'est que lumière diaphane, douceur et délicatesse. A commencer par les évocations très pures de pomme, de poire, de prune jaune et de pêche blanche, accompagnées de notes de boutons de fleurs blanches printanières et de parfums d'agrumes, particulièrement doux, évoquant la pulpe sucrée d'un citron

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de Menton et d'un pamplemousse rose. Un voile fumé s'élève maintenant du verre et s'accompagne d'une touche iodée rafraîchissante, autour du sel marin et de lointaines évocations de coquillage. A l'aération prolongée, la dimension florale s'affirme dans un registre plus sensuel, presque capiteux, et s'accompagne d'une myriade d'épices stimulantes : on pense au poivre vert, à la poudre de gingembre et au wasabi. Il y a là quelque chose d'irrésistiblement onirique : le vin nous berce et nous invite à voguer sur une mer calme, vers le pays des songes.

Dans la droite ligne des sensations olfactives, la bouche révèle cependant une nouvelle dimension : tout ici semble avoir gagné en puissance, en vigueur, en intensité d'expression. Les fruits blancs sont désormais compotés, la pulpe presque suave des agrumes laisse la place à des zestes toniques de citron vert et d'orange amère. Juteuse et active, toujours en mouvement, la matière se tend le long d'une arête minérale vibrante et salivante. Une dimension végétale et chlorophyllienne fait son apparition, autour du persil plat, de l'aneth et de la livèche. La finale, d'une rare intensité, trace son chemin dans la plus parfaite droiture, propulsée par les saveurs toniques de citron vert et de pomelo et par une composante saline ultra-sapide, qui donne le sentiment de lécher l'ardoise. Elle rayonne et nous fait vibrer le corps tout entier.

Jeune, ce superbe Riesling sec Scharzhofberger « P » brillera, après une longue aération, sur un beau plateau de fruits de mer et crustacés ou des sushis et maki de haut vol, invitant daurade, crevette ou anguille fumée. Plus tard, optez pour des huîtres chaudes gratinées ou un bar de ligne en croûte de sel.

Un sommet du vignoble allemand, sur un millésime charmeur et rayonnant.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

@ Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Grand Cru Scharzhofberger Pergentsknopp Riesling - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Raffiné et aérien : dentelles, taffetas de soie, poussières de roche, pomme, poire, prune jaune, pêche blanche, fleurs blanches, citron de Menton, pamplemousse rose, voile fumé, sel marin, coquillage, poivre vert, poudre de gingembre, wasabi

Bouche : Juteuse et active, toujours en mouvement, fruits blancs compotés, zestes toniques de citron vert et d'orange amère, arête minérale vibrante et salivante, persil plat, aneth, livèche. Intense finale saline ultra-sapide et tonique (citron vert, pomelo)

Accords mets-vins : Jeune, sur un plateau de fruits de mer et crustacés ou des sushis et maki de haut vol, invitant daurade, crevette ou anguille fumée. Plus tard, optez pour des huîtres chaudes gratinées ou un bar de ligne en croûte de sel.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique