

Nikolaihof - Grüner Veltliner Federspiel - 2022 - blanc



Impossible de voyager au cœur du plus beau et prestigieux vignoble autrichien, dans la vallée de la Wachau, sans goûter au charme si particulier des vins issus du Grüner Veltliner, cépage emblématique du pays. Ce cousin lointain du savagnin jurassien donne, sur les sols de loess de la Wachau, son expression la plus aboutie.

Ce cépage, naturellement rustique et assez productif, connut une expansion fulgurante dans le pays, à partir des années 1920 : planté dans des terroirs peu qualitatifs et souvent trop riches, donnant des rendements à 3 chiffres, son image fut malheureusement abîmée. Heureusement pour les amateurs que nous sommes, quelques vignerons inspirés se sont attachés, à partir des années 1980, à redonner au Grüner Veltliner ses lettres de noblesse et à montrer qu'il est capable de donner des vins d'une rare complexité aromatique et d'une capacité de garde qui n'a rien à envier au Riesling, l'autre cépage star des rives du Danube. Nikolaus Saahs Senior fait clairement partie de ceux-là.

Sur les 20 hectares que compte le Domaine, Nikolaus a toujours privilégié pour ce cépage « fétiche » les sols de loess, qui recouvrent un substrat typique de granit et de gneiss. Nous nous situons ici sur le secteur Im Weingebirge, un des plus anciens vignobles d'Europe : la présence des vignes y est attestée depuis le 6^{ème} siècle !

Chez les Saahs, l'application stricte des principes biodynamiques favorise la capacité peu commune du Grüner Veltliner à exprimer avec intensité la minéralité des sols. Enfin, on accorde bien sûr ici une attention toute particulière à la recherche du point optimal de maturité qui garantira la richesse aromatique tout en préservant cette acidité typique du cépage : elle permet d'imprimer au vin une fraîcheur exceptionnelle, même après 10 ou 15 ans de garde.

Ce Grüner Veltliner, élevé en vieux foudres, séduit immédiatement par la sensation d'équilibre qu'il dégage entre maturité et fraîcheur. Au premier nez, derrière un voile poudré et pierreux, s'élèvent des arômes de purée de pomme, de prune Reine-Claude, de poire juteuse, de confiture d'abricot et de pêche. On visualise un paysage à la végétation dense, de fougères touffues, de mousses, de plantes grasses et d'épaisses frondaisons, sur les rives du fleuve. Le nez devient ensuite plus aérien, plus floral aussi : on pense à la délicatesse des fleurs du verger, à la verveine et la citronnelle, à des feuilles de menthe et d'eucalyptus. Les agrumes entrent dans la danse, vivifiants, juteux, sur des notes

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

entraînantes de citron jaune ou vert, de zeste de pamplemousse et de mandarine.

La bouche est à la fois très ample en entame, déployant un gros volume de fruit, tout en s'animant autour d'une trame acidulée stimulante. Les saveurs à la fois gourmandes et toniques de fruits confits, de pomme Granny ou Reinette et d'agrumes sont relevées d'une énergique touche épicée : on pense à la cardamome, au poivre vert et à la réglisse. Une note saline fait parler le sol de lœss calcaires et de granits : elle introduit une finale droite et précise, à la longueur plus que respectable, qui s'étire sur des notes de thé vert et de peaux d'agrumes.

Un vin charmeur, racé et magnifiquement équilibré qui devrait être très à l'aise sur des samossas de légumes ou des accras, une salade de haricots verts au chèvre frais, une mortadelle, une terrine de poissons de rivière aux herbes fines ou encore une fêra à l'oseille.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Nikolaihof - Grüner Veltliner Federspiel - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Equilibré et frais : voile poudré et pierreux, purée de pomme, prune Reine-Claude, poire juteuse, confiture d'abricot et de pêche, fleurs du verger, verveine, citronnelle, menthe, eucalyptus, citron jaune ou vert, zeste de pamplemousse, mandarine.

Bouche : Ample déployant un gros volume de fruit, animée d'une trame acidulée stimulante. Saveurs gourmandes et toniques relevées d'une énergique trame épicée. Une touche saline introduit une longue finale droite et précise sur des notes de thé vert et d'agrumes.

Accords mets-vins : Sur des samossas de légumes ou des accras, une salade de haricots verts au chèvre frais, une mortadelle, une terrine de poissons de rivière aux herbes fines ou encore une fêra à l'oseille.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 10 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Grüner Veltliner

Alcool : 10°

Culture : Biologique et biodynamique