Nikolaihof - Vinothek Severin Fass Riesling - 1997 - blanc



Doit-on encore présenter les vins de la collection « Vinothek » chez Nikolaihof? Se cache ici de véritables trésors ayant connu des élevages à la durée XXL, un temps qui s'étire et donne des Rieslings à la complexité indépassable, et pourtant toujours toniques, vifs, animés d'une stupéfiante énergie. Cette année, la famille Saahs nous gratifie d'un incroyable Riesling 1997, qui a passé pas moins de 25 ans dans un vieux foudre de 30 hectolitres : un record ou presque ! Un contenant exceptionnel, surmonté d'un Saint-Séverin, sculpté dans le bois, qui a donné son nom à ce pur collector.

Cuvée parcellaire issue du vignoble « Im Weingebirge », ce Vinothek Riesling est au départ un vin « Smaragd » (émeraude). Dans le Codex propre à la vallée de la Wachau, il existe en effet trois catégories de vins, correspondant à la qualité des terroirs et surtout au niveau de maturité et de concentration des raisins. Les « Smaragd », issus des meilleurs terroirs, sont produits à partir d'une sélection assez tardive, des grappes les plus mûres, mais non botrytisées et toujours vinifiées en sec.

Ce qui frappe immédiatement dans ce vin, c'est la sensation de jeunesse qui s'en dégage : par sa fraîcheur, son énergie et sa subtilité, il est franchement impossible d'imaginer, en le goûtant, qu'on a affaire à un Riesling de 27 ans d'âge ! Le premier nez, presque timide et très raffiné, s'ouvre sur des notes de fleur de sureau, de tilleul et de mélisse, bientôt rejointes par de beaux fruits mûrs et juteux. On reconnaît la poire, la pomme, la mirabelle et la prune Reine-Claude. Des touches de feuille de tabac frais et de thé fumé s'immiscent dans la danse, accompagnant le doux parfum d'un abricot sec. Progressivement, le terroir libère des arômes terpéniques et camphrés, toujours subtils, entre huile de bergamote, teinture d'iode et pétrole. Des notes d'écorce de pamplemousse, de zeste d'orange et de citron vert dynamisent sans cesse l'atmosphère : quel souffle ! Quelle vitalité !

La bouche est parfaitement cohérente : fuselée et incroyablement profonde, elle déploie des saveurs de pommes Boskoop ou Reinette, de prunes macérées, de mandarine confite, d'abricot et de zeste de citron. Le sol, la puissance tellurique de la roche apportent une structure quasiment tannique : la densité et la sensation de profondeur sont prodigieuses. Tonique et très persistante, la finale est relevée d'épices aux accents poivrés : on pense radis noir, oshinko et gingembre confit.

Ce Riesling au goût d'éternité, sur lequel l'âge ne sembla avoir aucune

prise, a tout pour affronter les 20 prochaines années avec panache. Taillé pour une gastronomie ambitieuse, il brillera sur des ravioles de homard aux morilles, un turbot à l'oseille, une raie aux câpres et citron confit, des raviolis aux cèpes accompagnés d'un beurre de sauge ou encore une palette de cochon mijotée aux épices et chou chinois.

Plus qu'un vin, une pièce de collection : la machine à remonter le temps de Nikolaihof a encore frappé !

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Nikolaihof - Vinothek Severin Fass Riesling - 1997 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Raffiné, complexe : fleur de sureau, tilleul, mélisse, poire, pomme, mirabelle, prune Reine-Claude, feuille de tabac, abricot sec, huile de bergamote, teinture d'iode et pétrole, écorce de pamplemousse, zeste d'orange, citron vert.

Bouche : Fuselée et profonde, pommes Boskoop ou Reinette, prunes macérées, mandarine confite, abricot, zeste de citron, structure quasiment tannique, densité et profondeur prodigieuses. Finale tonique et très persistante, relevée d'épices aux accents poivrés.

Accords mets-vins : Sur des ravioles de homard aux morilles, un turbot à l'oseille, une raie aux câpres et citron confit, des raviolis aux cèpes accompagnés d'un beurre de sauge ou encore une palette de cochon mijotée aux épices et chou chinois.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2044

Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique