Weingut Veyder-Malberg - Hochrain Grüner Veltliner - 2021 - blanc



Nous voici à l'est de Spitz, berceau du Domaine Veyder-Malberg, sur la commune de Wösendorf. Nous sommes ici au niveau de « l'aschpoint », c'est-à-dire au pied de la pente menant aux coteaux abrupts où la roche primaire domine. Ici, les lœss calcaires, sables à petits grains apportés par les vents au fil des millénaires, se mêlent aux traditionnels gneiss plus ou moins altérés. Ces sols retiennent bien l'eau. La proximité du Danube, à 400 mètres environ, permet à ce vignoble de bénéficier de son influence thermorégulatrice. Les vignes, âgées de 35 ans en moyenne, bénéficient de ce microclimat qui permet de limiter les effets du gel, au printemps surtout, et bien sûr de ne pas souffrir de températures trop élevées en été. Des conditions que Peter affectionne tout particulièrement pour obtenir des maturités physiologiques abouties sans excès de sucre.

Il veille également, sur ce terroir influencé par l'humidité du fleuve, à éliminer toute grappe atteinte par le botrytis, tout à sa recherche d'une expression la plus pure qui soit du fruit et du sol, sans aucun élément exogène susceptible de « brouiller le message » ! Ce ne fut pas nécessaire en 2021, une année marquée par un très beau mois de septembre, aux journées ensoleillées et aux nuits fraîches. Récolté en plusieurs passages et trié manuellement, et après une phase de macération pelliculaire de 24 heures environ, le grüner veltliner est ensuite pressé très délicatement et longtemps, sans aucun brassage, afin d'obtenir le jus le plus pur et cristallin possible.

Vient ensuite le temps d'une fermentation naturelle, sur levures indigènes, à une température modérée, ni trop faible ni trop élevée, autour de 20 à 22°, afin d'éviter le développement d'éléments oxydoréducteurs ou autres éléments susceptibles d'altérer la pureté aromatique intrinsèque du vin. Sur ce cépage, Peter laisse les malolactiques se dérouler (à la différence de ses rieslings). Le vin reste finalement en élevage dans de grands contenants de chêne (1500 litres) sans bois neuf, pendant environ 8 mois.

Ce qui nous frappe le plus dans ce vin, c'est sa franchise d'expression, cette vérité du sol et de la nature que Peter parvient à capter avec une précision ensorcelante ! Le terroir, tout le monde en parle, Peter, lui, le révèle ! On a d'abord l'impression de se promener sur les rives d'un lac, entre résineux et écorce de bouleau. On sent la mousse, les limons aussi. Plus on aère le vin, plus sa dimension minérale s'élève du verre : on sent le gros sel, on sent les épices aussi, entre cumin, poivre délicat et girofle.

Le fruit, lui aussi, séduit par sa pureté d'expression, sur la pomme Boskoop, la pêche juteuse à souhait, l'abricot et le melo, complétés d'une touche d'ananas et d'une autre de noisette fraîche. Une note finement citronnée et de délicates touches de fleurs blanches complètent ce cocktail subtil et harmonieux.

La structure en bouche se révèle d'une redoutable précision : un beau volume fruité en entame, avec des tanins légers et des saveurs franches de pomme, puis vient cette tension « au laser » qui semble ciseler la matière du vin. Elle apporte une formidable sensation d'énergie, soulignée par des accents d'agrumes frais. Energie, sapidité, une structure minérale parfaitement intégrée dans le fruit : il y a tout dans ce « Hochrain » vivant et habité. Le plaisir et l'excitation ne seront que plus intenses encore dans 5 ou 6 ans ! Si vous ne résistez pas à la tentation de le déguster dans sa jeunesse, veillez, comme pour tous les vins de Peter Veyder-Malberg, à l'aérer longtemps au préalable !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Veyder-Malberg - Hochrain Grüner Veltliner - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or dense, lumineuse

Nez : Subtil, harmonieux : rives d'un lac entre résineux et écorce de bouleau, mousse, limons, gros sel, cumin, poivre délicat et girofle, pomme Boskoop, pêche juteuses, abricot, melo, ananas, noisette fraiche, note citronnée, fleurs blanches

Bouche : Précise, beau volume fruité avec des tanins légers, saveurs franches de pomme, tension qui semble ciseler la matière et apporte de l'énergie, soulignée par des agrumes frais. Energie, sapidité, structure minérale parfaitement intégrée dans le fruit.

Accords mets-vins : Un parmentier de cabillaud ou un Waterzoï de poulet (ou de poissons).

Conseils de service

À consommer : Idéalement entre 2026 et 2033 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération impérative : carafage d'une heure

Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Grüner Veltliner

Culture : Biologique et biodynamique