

## Weingut Veyder-Malberg - Liebedich Grüner Veltliner - 2021 - blanc



Cette cuvée d'assemblage est une véritable déclaration d'amour aux terroirs de la Wachau : doit-on rappeler aux moins germanistes d'entre vous que « liebe dich » signifie « je t'aime » ?... Elle est pourtant née davantage par nécessité que par un désir préalable d'élaborer une cuvée « ronde ». En effet, Peter constate en 2012, puis en 2013, que des rendements historiquement faibles de certaines parcelles ne lui permettront pas d'isoler tous ses vins parcellaires, comme il a l'habitude de le faire.

Il décide donc d'assembler les raisins de vieilles vignes des lieux-dits situées au cœur du vignoble originel, à l'ouest de Spitz, comme Bruck ou Schön, avec d'autres terroirs qui s'étendent plus à l'est, le long du Danube, comme Buschenberg, Hochrain ou Loibenberg. Totalement séduit par le résultat, Peter décide alors de pérenniser cette cuvée : il lui adjointra même, à partir de 2014, une sélection de raisins issus d'un vignoble aux sols moins pentus et plus limoneux, du côté de Kreutles (Unterloibner).

Conçu comme un condensé de l'identité des vins de la Wachau, ce « Liebedich » est vinifié le plus naturellement du monde, sur ses levures indigènes et élevé pendant environ 6 mois en cuve inox.

Les premières notes, parfaitement gourmandes, dessinent les contours d'un jus mûr, ample et concentré. Les parfums francs de pomme, de poire, de melon et de pâte de coing se déploient dans un premier horizon tout en douceur. Quelques touches de clou de girofle et de baie de genièvre apportent relief épicé et élan de fraîcheur. On découvre par la suite de délicieuses touches pâtissières, de beurre frais, d'éclat de noix de coco et de guimauve. Elles sont aussi discrètes qu'élégantes. Quelques expressions plus maritimes, iodées et végétales, donnent au jus fringance et éclat. On revient enfin vers cette dimension d'entame, douce et gourmande, autour de fragrances plus miellées. Les équilibres sont à ce stade déjà parfait.

La bouche, d'une amplitude remarquable, est succulente : on se régale de saveurs de confiture d'abricot et de melon. Le jus acidulé d'une mandarine irrigue le milieu de bouche. Des notes d'écorce d'orange et de citron mûr nervurent une matière texturée et dynamique. C'est fondant, rond et malgré tout plein d'une énergie électrisante. La finale s'étire sur des notes salines et pierreuses. On ferme les yeux et l'on finit par apercevoir en contrebas le Danube, bleu et scintillant.

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Ce beau et fringant Liebedich vous réglera sur des spaghettis à l'anguille fumée ou un sandre au beurre blanc. Autre option : un bouillon au tourteau et shiitaké.

**Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Weingut Veyder-Malberg - Liebedich Grüner Veltliner - 2021 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or brillant, assez dense

**Nez** : Gourmand, équilibré : pomme, poire, melon, pâte de coing, clou de girofle, baie de genièvre, touches pâtisseries, beurre frais, noix de coco, guimauve, expressions maritimes, iodées et végétales, fragrances plus miellées.

**Bouche** : Ample, succulente, confiture d'abricot, de melon, jus acidulé (orange, mandarine), écorce d'orange, citron mûr, matière texturée, dynamique. Jus fondant, rond mais plein d'une énergie électrisante. Finale sur des notes salines et pierreuses.

**Accords mets-vins** : Sur des spaghettis à l'anguille fumée ou un sandre au beurre blanc. Autre option : un bouillon au tourteau et shiitaké.



### Conseils de service

**À consommer** :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

**Température de service** : 11 à 12°

**Ouverture** : Aération impérative : carafage d'une heure



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Wachau

**Cépage** : Grüner Veltliner

**Culture** : Biologique et biodynamique