Weingut Veyder-Malberg - Brandstatt "Elsarner Ried" Riesling - 2021 - blanc



Autre pièce-maîtresse de la superbe collection de Rieslings, ce Brandstatt est véritablement le « grand œuvre » de Peter Veyder-Malberg et peut-être même son « enfant préféré ». Tout simplement, parce qu'il a décidé, en créant son domaine en 2008, de redonner vie à ce petit vignoble jadis fort réputé mais abandonné depuis longtemps. Un travail colossal qui lui aura pris pas moins de 6 ans avant qu'il ne puisse goûter au plaisir d'élaborer le premier millésime de ce vin, en 2013.

Nous nous situons sur la commune d'Elsarn, sur les pentes vertigineuses du Spitzer Graben. Ce vignoble d'altitude, étagé entre 400 et 450 mètres d'altitude, est un des plus frais de la Wachau. C'est aussi un des plus parfaits exemples de terroir aux sols homogènes d'ardoises et de micaschistes. Patiemment, Peter a rebâti les murets soutenant les terrasses puis restructuré ce petit vignoble ancestral alors en friche, en replantant des sélections massales de riesling.

Tout à sa volonté d'honorer ce terroir dont il pressent, à juste titre, la qualité exceptionnelle et l'identité forte, Peter pratique une viticulture exigeante et extrêmement méticuleuse : sur ces pentes abruptes, aucune mécanisation bien sûr, mais un soin manuel de tous les instants, incluant un périlleux travail des sols au cheval. Même précision en cave où Peter fait le choix d'une courte période de macération sur les peaux après l'égrappage et avant le pressage. Puis d'un élevage relativement long (18 mois au total) en foudres d'acacia, pour révéler la grande sophistication aromatique du vin, son intensité et son relief.

Le premier nez, vertical, est profondément ancré dans le sol. On descend le long du système racinaire et des mycorhizes dans un sol de schiste et d'ardoises concassées. Entre pierre à fusil et notes terpéniques subtiles, on devine un parfait vin de lieu. Il sait aussi se montrer délicatement herbacé. On rejoint alors un horizon de prairies alpestres douces et tendres, de lac de montagne entouré de petites fleurs sauvages, avant le surgissement d'énergiques notes de poivre, de zeste d'orange et de bergamote. Au fil de l'aération, la belle maturité du fruit s'affirme sur des parfums gourmands de poire, de prune jaune et d'abricot. Une once d'ananas couplé à une touche empyreumatique termine cette réjouissante déambulation.

La bouche convoque dès l'entame quelques notes oléagineuses et minérales évoquant l'ardoise chaude. Elles laissent ensuite place à une dimension plus suave et charnue. On croque dans les quartiers d'orange,

dans un melon d’Espagne juteux. La rhubarbe et l’abricot s’insinuent dans la danse et dynamisent de leurs notes acidulées un jus offrant un énergique rebond. Les épices douces, le piment d’Espelette, le citron confit irriguent ce riesling puissant, tonique et fuselé. La finale rappelle la dimension tellurique du nectar avec ces notes schisteuses et salines.

Un grand vin de lieu et de sol, que l’on appréciera sur une anguille fumée ou un Saint-Pierre à l’oseille. Dans deux, trois ou cinq ans il magnifiera une zarzuela catalane aux langoustines et aux gambas.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Veyder-Malberg - Brandstatt "Elsarner Ried" Riesling - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Vertical, minéral : pierre à fusil, notes terpéniques subtiles, prairies alpestres douces et tendres, fleurs sauvages, poivre, zeste d'orange, bergamote, poire, prune jaune, abricot, ananas, touche empyreumatique.

Bouche : Notes oléagineuses et minérales (ardoise chaude), orange, melon d'Espagne, notes acidulées et dynamisantes de rhubarbe et d'abricot, épices douces, piment d'Espelette, citron confit. Finale sur des notes schisteuses et salines.

Accords mets-vins : Sur une anguille fumée ou un Saint-Pierre à l'oseille. Dans deux, trois ou cinq ans il magnifiera une Zarzuela catalane aux langoustines et aux gambas.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage d'une heure

Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique