Weingut Veyder-Malberg - Bruck Riesling - 2021 - blanc



L’autre cépage phare de la Wachau en général et du vignoble Veyder-Malberg en particulier, c’est bien sûr le riesling : il trouve sur ces coteaux escarpés aux sols rocailleux de gneiss et de micaschistes des conditions d’expression absolument idéales. Peter le sait bien et n’a pas hésité, dès son installation du côté de Spitz en 2008, à jeter son dévolu sur quelques vignes de riesling plantées sur des parcelles tellement pentues et difficiles à travailler qu’elles auraient pu tomber à l’abandon sans son intervention décidée !

C’est le cas de cette vigne située sur le terroir de Bruck, terroir phare de la commune de Viessling, à l’extrémité occidentale de la Wachau. Nous sommes assez éloignés du fleuve, dans une zone plus continentale, qui peut être très froide (et sensible au gel) en hiver et plutôt chaude et précoce en été. Les vignes, exposées au sud, s’appuient sur un substrat caillouteux de micaschistes et d’ardoises.

L’altitude assez élevée (jusqu’à 380 mètres) et la forte amplitude thermique en été (les nuits sont rafraîchies par la brise qui descend des forêts avoisinantes) permettent au riesling d’atteindre d’excellentes maturités phénoliques, avec beaucoup de saveurs, sans pour autant trop se charger en sucres, comme ce peut être le cas plus à l’ouest.

Peter assemble ici les raisins de 3 petites parcelles cultivées en terrasses, mêlant des vignes d’une vingtaine d’années et d'autres bien plus anciennes, plantées à la fin des années 1970. Après une bonne journée de macération pelliculaire, où les jus vont gagner en densité et en complexité, suivie d’un pressurage long et délicat des raisins, Peter fait le choix d’une vinification naturelle, sur levures indigènes, et d’un élevage en cuves inox.

Dès le premier nez, on perçoit le superbe équilibre du vin : il se montre à la fois rond et gourmand, dans ses succulents parfums de fruits frais et de fruits confits, mais aussi énergique, tendu, porté par un revigorant élan salin et de fines nuances mentholées ou anisées. On se régale de notes presque sensuelles de pêche bien mûre, de coulis de poire, d’huile de sésame ou de noisette, de brugnon et de mangue. Au fil de l’aération, les agrumes s’affirment, sur des expressions de citron ou de pamplemousse confits. Viennent ensuite l’ananas, une touche de confiture d’abricot, mais aussi quelques nuances de poudre de riz, de poivre blanc et de feuille d’eucalyptus.

La bouche, généreuse en entame mais incroyablement énergique, révèle une eau d’une pureté admirable : dynamique, effilée, elle semble dévaler des pentes rocailleuses, charriant avec elle la pulpe juteuse d’une mangue, d’un fruit de la passion, d’une myriade d’agrumes gorgés de suc et d’énergie. Les saveurs gourmandes de confiture de fruits à noyau s’accompagnent de nuances épicées d’une grande délicatesse, autour du safran, de la sauge et d'un peu d’estragon.

La finale est splendide, intense, étirée et vibrante, portée par une superbe acidité aux accents d’agrumes frais. Il vous faudra le carafer bien en avance si vous voulez en profiter pleinement, surtout si vous ne résistez pas à la tentation de le déguster dans sa jeunesse. Idéalement, attendez-le au minimum 5 ans et privilégiez, à table, des viandes blanches : on pense quasi de veau de la vallée d’Auge, chapon de Bresse à la crème et aux girolles ou curry doux de poulet.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Veyder-Malberg - Bruck Riesling - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Rond et gourmand : élan salin, nuances mentholées ou anisées, pêche, coulis de poire, huile de sésame ou de noisette, brugnon, mangue, citron ou pamplemousse confits, ananas, confiture d'abricot, poudre de riz, poivre blanc, feuille d'eucalyptus.

Bouche : Généreuse mais énergique, eau pure, dynamique et effilée, pulpe d'une mangue, d'un fruit de la passion, d'une myriade d'agrumes, confiture de fruits à noyau, safran, sauge, estragon. Finale intense, étirée et vibrante, portée par des agrumes frais.

Accords mets-vins : Privilégiez, à table, des viandes blanches : on pense quasi de veau de la vallée d'Auge, chapon de Bresse à la crème et aux girolles ou curry doux de poulet.

Conseils de service

À consommer : Idéalement entre 2027 et 2035 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération impérative : carafage d'une heure

Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique