Weingut Veyder-Malberg - Buschenberg Riesling - 2021 - blanc



Sur cet exceptionnel millésime 2021, de concentration et de vivacité, ce prodigieux Riesling Buschenberg nous embarque dans un voyage au cœur de la roche-mère avant de déployer un fruit d'un éclat et d'une gourmandise absolument irrésistibles.

Nous sommes sur la commune de Weissenkirchen, au cœur des gorges de la Wachau, à quelques kilomètres à l'est de Spitz. Les coteaux extrêmement pentus du Buschenberg, divisés en de multiples petites terrasses qui forment autant de micro-parcelles, sont protégés à l'ouest par une autre haute colline sur laquelle se situe le célèbre vignoble du Ried Klaus von Prager. Celle-ci protège le terroir du Buschenberg des vents forts et dominants venus de l'ouest mais aussi du soleil parfois très chaud des fins d'après-midi estivales.

A contrario, son exposition à l'est et au sud-est garantit un bel ensoleillement matinal qui contribue à limiter le développement éventuel du botrytis. Aucun risque cependant en 2021, où l'arrière-saison offrait une météo idéale, conjuguant journées ensoleillées et nuits fraîches, pour une maturation très régulière et aboutie du riesling, combinant richesse de saveurs et superbe acidité. Ajoutons à cela que ces vignes d'une quarantaine d'années, profondément enracinées dans un substrat homogène de micaschistes, ont su imprégner les raisins d'une empreinte minérale saline et épicée.

On peut bien sûr faire confiance à la précision extrême dans le choix des dates de vendange et la sélection de chaque grappe pour magnifier toutes ces qualités.

Après de multiples essais comparatifs, Peter fait le choix pour cette cuvée d'un élevage dans de grands fûts Stockinger en acacia, un bois qui lui paraît le plus à même de rehausser le charme fruité de ce riesling sans rien gommer de son intensité minérale et de sa fraîcheur aérienne et florale.

Le nez, d'une folle complexité et pourtant extrêmement pur et précis, jaillit par vagues successives : c'est d'abord au cœur de la roche-mère qu'il semble nous guider, avec ses notes fumées de pierre frottée, de cendre froide, cette touche camphrée et ses évocations excitantes de sels minéraux et de musc. Puis vient le fruit, triomphant, tellement expressif : on reconnaît, pêle-mêle, l'ananas, la pêche, la mangue, l'abricot, mais aussi le citron vert, le zeste d'orange et le fruit de la passion.

L’atmosphère évolue encore vers des horizons plus floraux et aériens, d’une grande délicatesse, au milieu d’un verger en fleurs, de prairies tapissées de violettes. Quelle classe !

La bouche n’est pas en reste : incroyablement dynamique, malgré sa densité, elle charrie des saveurs vives et excitantes de citron, d’orange sanguine, de délicieux fruits à chair jaune, de kiwi et de fruit de la passion. Furieusement vivant, toujours en mouvement, résolument tourné vers l’avant, ce Riesling Buschenberg est de la trempe des très grands. Son jus électrise nos papilles avec ce mariage parfait des fruits et des épices : on reconnaît maintenant le poivre de Sichuan et ses accents mentholés, le safran, le piment d’Espelette et même la graine de moutarde qui semble s’enrouler autour d’un quartier de citron yuzu. Quelle intensité ! Quant à la persistance, elle est phénoménale, sur une délicieuse note d’orange ou de mandarine flambée.

Un Riesling majeur, aux équilibres proches de la perfection, apte à briller pendant plusieurs décennies. Il vous régalera sur de nobles produits de la mer, entre bar, turbot, homard et langoustine. Quelques exemples : un turbot rôti accompagné d’une sauce Béarnaise, un homard à l’Américaine ou encore des ravioles de langoustines dans un bouillon corsé à la citronnelle et au gingembre.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Veyder-Malberg - Buschenberg Riesling - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Complexe mais pur et précis : pierre frottée, cendre froide, sels minéraux, musc, ananas, pêche, mangue, abricot, citron vert, zeste d'orange, fruit de la passion, verger en fleurs, prairies tapissées de violettes.

Bouche : Dynamique malgré sa densité, toujours en mouvement, citron, orange sanguine, fruits à chair jaune, kiwi, fruit de la passion, poivre de Sichuan, safran, piment d'Espelette, graine de moutarde, citron yuzu. Longue finale aux notes d'orange, de mandarine.

Accords mets-vins : Sur de nobles produits de la mer : un turbot rôti accompagné d'une sauce Béarnaise, un homard à l'Américaine ou encore des ravioles de langoustines dans un bouillon corsé à la citronnelle et au gingembre.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2043

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération impérative : carafage d'une heure

Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique