

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



Voici incontestablement une autre cuvée phare signée Peter Veyder-Malberg : un Grüner Veltliner d'une densité et d'une profondeur tellurique absolument hors du commun, un vin à la texture crémeuse, relevée de stimulants agrumes et d'une touche de gingembre, aux antipodes de toute expression variétale. On voyage quelque part entre les expressions puissantes digne d'un Rangen signé Zind-Humbrecht ou de certains crus bourguignons, amples et vibrants. On adore.

L'excellent terroir de Weitenberg occupe une position centrale au cœur de la Wachau. A 400 mètres environ du Danube, il se dresse au-dessus du village de Weissenkirchen, à une altitude d'environ 320 mètres. Sur ces sols très pentus (avec parfois plus de 50% de déclivité) entièrement travaillés à la main (et au cheval pour le travail du sol), la roche primaire est reine : ici, les orthogneiss détériorés se mêlent aux micaschistes (ardoise). Ce terroir est plutôt chaud et précoce, avec son exposition au sud et sud-ouest.

Ce qui fait l'intérêt tout particulier de la parcelle exploitée par Peter, c'est l'excellence du matériel végétal : de vieilles sélections massales des meilleurs terroirs de la Wachau, plantées au tout début des années 1950. Naturellement, elles sont peu productives et très peu sensibles au botrytis (un atout quand on connaît le style de Peter et sa recherche de pureté aromatique). Au final, les rendements sont faibles et les raisins très concentrés préservent d'excellentes acidités. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2021 où le temps idéal de septembre, avec ces journées ensoleillées et ses nuits fraîches, a permis d'aller chercher sereinement des maturités savoureuses, sans rien perdre du croquant du fruit et de son acidité expressive.

Soucieux de souligner l'extraordinaire complexité aromatique et le relief naturel de ce vin sans rien dénaturer, Peter fait le choix d'un élevage d'une quinzaine de mois en grands contenants de chêne de 1500 litres, sans bois neuf, toujours façonnés par le célèbre tonnelier Stockinger.

Le résultat est renversant de puissance d'évocation et d'intensité. Bien sûr, ce grand vin mérite qu'on l'attende quelques années, et surtout, qu'on l'aère suffisamment pour le laisser venir à nous (un passage en carafe s'impose). Mais déjà, on perçoit dès le premier nez sa profondeur extraordinaire, avec ce je-ne-sais-quoi digne d'un cru Bourguignon, mélange de charme crémeux et d'énergie fruitée et épicée. Les parfums gourmands de la confiture de mirabelle, de la prune Reine-Claude, du

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

coing et du jus de poire se mêlent à une atmosphère plus fraîche, évoquant les berges d'un fleuve, les frondaisons et les fougères humides, les sous-bois après une pluie d'été. Progressivement, quelques agrumes s'affirment, autour du citron jaune, du pamplemousse et d'une touche de zeste d'orange. Le melon n'est pas loin, tout comme la douceur de quelques fleurs capiteuses, entre lys et jasmin, et d'une touche de miel.

On retrouve en bouche cette sensation de concentration et de densité que ces vieilles vignes aux faibles rendements ont su donner à leurs fruits. On se régale d'une chair ample mais dynamique, aux saveurs de coulis de fruits blancs, de pulpe de pêche, de gelée de prune et de jus d'ananas. On retrouve une belle acidité, délicate et stimulante, jamais agressive, aux accents de citron vert, de marmelade anglaise, que de stimulantes notes de gingembre frais et de baie de genièvre viennent parfaitement souligner. Quant à la longueur de bouche, elle est phénoménale : le vin résonne en nous de longues secondes, dans les graves, vibratoire.

Voici incontestablement un grand vin de gastronomie qui devrait parfaitement convenir, après un minimum de 5 ans de cave et idéalement bien plus, à une cuisine légumière à la façon d'Alain Passard, mais aussi à un merlan « Colbert », un brochet farci à la champenoise ou un sandre au court-bouillon. On pense également à un tourteau ou une lotte rôtie accompagnée d'un jus de palourde et d'une mousse de topinambours

Tellurique.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Profond et charmeur : confiture de mirabelle, prune Reine-Claude, coing, jus de poire, berges d'un fleuve, frondaisons et fougères humides, sous-bois après une pluie d'été, citron jaune, pamplemousse, zeste d'orange, melon, lys, jasmin, miel.

Bouche : Concentration et densité, chair ample mais dynamique, coulis de fruits blancs, pulpe de pêche, gelée de prune, jus d'ananas, belle acidité délicate et stimulante (citron vert, marmelade anglaise), gingembre, baie de genièvre. Longue finale.

Accords mets-vins : Cuisine légumière à la façon d'Alain Passard, un merlan « Colbert », un brochet farci à la champenoise ou un sandre au court-bouillon, un tourteau ou une lotte rôtie accompagnée d'un jus de palourde et d'une mousse de topinambours



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération impérative :
carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Grüner Veltliner

Culture : Biologique et biodynamique