

Weingut Van Volxem - Saar Riesling - 2016 - blanc



Superbe entrée en matière dans le style Van Volxem avec ce Riesling aux impeccables équilibres, minéral et épicé, et d'une remarquable persistance en bouche ! Cette cuvée provient de différentes parcelles de vignes d'une trentaine d'années exclusivement placées sur des coteaux de schistes, mêlant quartz et rhyolites, qui apportent au vin sa finesse minérale. Les vignes âgées en moyenne d'une trentaine d'années produisent sur ces sols maigres des baies très aromatiques et incroyablement concentrées en éléments minéraux.

La vinification naturelle, sur levures indigènes, et l'élevage sans bois neuf, permettent de transmettre cette minéralité ainsi que la qualité du fruit avec beaucoup de grâce et de pureté. Dès le premier nez, fraîcheur et notes fumées sont au rendez-vous : on sent le citron, la mandarine, la bergamote, le végétal frais mais aussi une belle gamme de notes fumées et épicées, évoquant le clou de girofle. Quelques délicieuses notes florales (jasmin, mimosa) complètent un tableau olfactif particulièrement riche et élégant.

La bouche confirme l'impression de pureté : le jus est cristallin, très cohérent avec le nez, désaltérant et doté d'une fort belle structure. Salinité salivante, superbes fruits sur la poire pochée, la pêche et la prune, fraîcheur et nobles amers du pamplemousse, une touche exotique d'ananas frais : par sa complexité et son allonge, ce Saar Riesling nous séduit totalement !

D'autant que l'on sent immédiatement que nous sommes là face un vin qui va parfaitement évoluer sur les 6 ou 8 prochaines années, un très beau Riesling à déguster aussi bien en apéritif que tout au long d'un repas, avec un saumon gravlax, des gambas sautées au gingembre, ou, plus tard, une blanquette de veau ! Succès garanti !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Saar Riesling - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, reflets verts

Nez : Fleurs blanches, éleanius, clou de girofle, notes fumées. Citron, bergamote, pamplemousse. Végétal frais. Fruits blancs et jaunes : poire, pêche, prune. Ananas.

Bouche : Attaque délicatement onctueuse. Belle salinité couplée à une fraîcheur désaltérante. Finale étirée, salivante portée par les amers des agrumes et les fruits blancs.

Accords mets-vins : Poissons fumés, saumon gravlax. Curry de poisson au lait de coco. gambas sautées au gingembre. Blanquette de veau ou de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Alcool : 12°

Culture : Biologique