

Weingut Veyder-Malberg - Liebedich Grüner Veltliner - 2022 - blanc



Cette cuvée d'assemblage est une véritable déclaration d'amour aux terroirs de la Wachau : doit-on rappeler aux moins germanistes d'entre vous que « liebe dich » signifie « je t'aime » ?... Elle est pourtant née davantage par nécessité que par un désir préalable d'élaborer une cuvée « ronde ». En effet, Peter constate en 2012, puis en 2013, que des rendements historiquement faibles de certaines parcelles ne lui permettront pas d'isoler tous ses vins parcellaires, comme il a l'habitude de le faire. Il décide donc d'assembler les raisins de vieilles vignes des lieux-dits situés au cœur du vignoble originel, à l'ouest de Spitz, comme Bruck ou Schön, avec d'autres terroirs qui s'étendent plus à l'est, le long du Danube, comme Buschenberg, Hochrain ou Loibenberg.

Totalement séduit par le résultat, Peter décide alors de pérenniser cette cuvée : il lui adjointra même, à partir de 2014, une sélection de raisins issus d'un vignoble aux sols moins pentus et plus limoneux, du côté de Kreutles (Unterloibner). Conçu comme un condensé de l'identité des vins de la Wachau, ce « Liebedich » est vinifié le plus naturellement du monde, sur ses levures indigènes, puis élevé pendant environ 6 mois en cuve inox.

Calme et volupté : ainsi se présente le nez de ce Grüner Veltliner. D'abord sur des notes de peau de poire et de coing, il évolue vers une fraîcheur végétale noble autour de la verveine, de la feuille de citronnier et du chèvrefeuille. Cette délicatesse aromatique est rehaussée par une touche mentholée discrète. Puis viennent des agrumes plus gourmands, clémentine et pomelo en tête, qui apportent volume et élégance. Rien n'est appuyé : chaque nuance s'exprime avec retenue et précision. L'ensemble compose un bouquet raffiné, nuancé, presque méditatif. Une aromatique subtilement tissée, entre fruit et plante, douceur et fraîcheur, qui incarne à merveille l'identité du cépage et la patte du vigneron.

En bouche, le vin se montre net, tendu, sans esbroufe. Sa texture évoque les zestes d'agrumes autour du cédrat et du yuzu, dans une sensation aérienne, épurée et dynamique. Une souplesse minérale s'installe ensuite, évoquant une sorte d'eau d'agrumes salée, complétée d'évocations poivrées de roquette, et d'une touche presque iodée, rappelant la salicorne. La structure s'élargit doucement avec une empreinte épicée qui s'affirme sans cesse davantage, convoquant le sésame grillé, la graine de cumin et le zaatar. Autant d'épices qui épousent la matière avec grâce. L'ensemble reste fluide, précis, vibrant. La finale texturée est prolongée par une acidité fine, évoquant l'orange amère et le melon espagnol. Les arômes et les saveurs persistent, comme posés sur la langue, dans une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

belle harmonie saline.

Ce vin s'accordera merveilleusement avec une rilette de maquereau au citron, relevée de pickles de graines de moutarde et d'aneth. Par sa texture tendue, il sublimera aussi de jeunes fromages de chèvre frais par sa texture tendue. Plus simplement, quelques crevettes à tremper dans une mayonnaise iodée révéleront toute sa fraîcheur saline.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Veyder-Malberg - Liebedich Grüner Veltliner - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, assez dense

Nez : calme, volupté : eau de poire et de coing, verveine, feuille de citronnier et du chèvrefeuille, touche mentholée, clémentine, pomelo, bouquet raffiné, nuancé, presque méditatif, aromatique subtilement tissée, entre fruit et plante, douceur et fraîcheur.

Bouche : texture évoquant les zestes d'agrumes, souplesse minérale (eau d'agrumes salée, roquette, salicorne).

Empreinte épicée (sésame grillé, graine de cumin, zaatar). Finale texturée prolongée par une acidité fine, évoquant l'orange amère et le melon espagnol.

Accords mets-vins : une rillettes de maquereau au citron, relevée de pickles de graines de moutarde et d'aneth, de jeunes fromages de chèvre frais par sa texture tendue, quelques crevettes à tremper dans une mayonnaise iodée révéleront toute sa fraîcheur saline.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération impérative : carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Grüner Veltliner

Culture : Biologique et biodynamique