Weingut Veyder-Malberg - Alter.Native Late Release Grüner Veltliner - 2015 - blanc



« Né autrement », ce Grüner Veltliner l'est effectivement. Une expérience unique de vin de macération menée avec une main de maître par notre infatigable chercheur Peter Veyder-Malberg. Au départ, il y a l'amour que cet œnologue nourrit pour l'élaboration de vins rouges. N'oublions pas qu'avant de se poser dans la Wachau, le parcours d'œnologue de Peter l'a conduit dans de nombreux vignobles du monde, de la Toscane à la Californie en passant par la Nouvelle-Zélande, où il a pu travailler de grands cépages rouges, pinot noir, cabernet-sauvignon et autre sangiovese.

Dans ce royaume autrichien du riesling et, surtout, du grüner veltliner, Peter a donc décidé de vinifier une cuvée de ce-dernier « à la façon d'un rouge ». Il a d'ailleurs pu constater à de nombreuses reprises, avec une certaine malice, que de nombreux sommeliers goûtant ce vin orange à l'aveugle s'y trompaient... Il fait le choix de sélectionner des raisins issus de 3 îlots de son vignoble, sur les terroirs du Loibenberg dans la partie orientale de la vallée de Wachau, mais aussi de l'excellent Buschenberg et de Hochrain plus à l'Ouest.

Après une sélection rigoureuse des baies à parfaite maturité et un égrappage total, les raisins restent en macération avec leur peau pendant une petite vingtaine de jours avant un pressage très délicat par la suite. Pour cette cuvée hors norme "Late Release", Peter a choisi un élevage prolongé dans d'anciens fûts de chêne « cigare » de 300 litres pendant 5 années au total, ce qui confère au vin une fabuleuse complexité, entre plénitude et énergie.

L'expérience est d'abord visuelle. Le vin se raconte par sa robe, jaune paille aux reflets caramel doré, il scintille avec intensité. Ici, rien ne se précipite : il faut l'apprivoiser, à travers un carafage ou dans un grand verre type Bourgogne, pour que l'oxygénation révèle sa complexité. Le bouquet s'ouvre alors sur une palette d'épices orientales, évoquant un caravansérail et les couleurs chatoyantes de l'Orient : tikka masala, cumin, zaatar, baie rose. Puis viennent des notes fraîches de kiwi et d'aspérule presque mentholée. En filigrane, des touches plus sombres, comme le soja et le caramel, mais aussi le pain d'épices, la pâte d'amande et la peau d'orange confite, apportent profondeur et contraste à ce nez subtil et versatile.

La bouche est formidable de nuance, elle impressionne par sa texture ciselée, sa finesse et son intensité aromatique. La matière est élancée,

portée par une acidité juste, qui diffuse des arômes d'écorce d'orange, de kumquat, puis de fruits mûrs, presque confits autour de l'abricot sec et du raisin de Corinthe. Une minéralité saline, aux accents d'eau de mer, prend le relais, étirant le vin dans une sensation de fraîcheur persistante. Peu à peu, la structure tannique, fine et poudrée, s'installe, témoignage d'un long élevage parfaitement maîtrisé. Le vin gagne alors encore en complexité, sur des notes de fruits à coque, de fève tonka et de thé noir parsemé de fleurs de jasmin séchées. Une persistance admirable prolonge cette sensation de gourmandise et de pureté.

On pense à l'accorder avec une truite meunière accompagnée d'une écume de thé fumé et d'un crumble de noisette. Une cuisine orientale s'y prêtera également, avec un tajine de poulet et d'épices. On l'accordera aussi avec une tomme de brebis affinée accompagnée d'une purée d'abricot ou d'une pâte de coing pour faire ressortir sa tension.

Un vin unique et incontournable.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Veyder-Malberg - Alter.Native Late Release Grüner Veltliner - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Vieil or, reflet orange

Nez : subtil et versatile mais profond et contrasté : tikka masala, cumin, zaatar, baie rose, kiwi, aspérule, soja, caramel, pain d'épices, pâte d'amande, peau d'orange confite.

Conseils de service

Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Grüner Veltliner

Culture : Biologique et biodynamique