

Weingut Veyder-Malberg - Bruck Riesling - 2022 - blanc



L'autre cépage phare de la Wachau en général et du vignoble Veyder-Malberg en particulier, c'est bien sûr le riesling : il trouve sur ces coteaux escarpés aux sols rocaillieux de gneiss et autres micaschistes des conditions d'expression absolument idéales. Peter le sait bien et n'a pas hésité, dès son installation du côté de Spitz en 2008, à jeter son dévolu sur quelques vignes de riesling plantées sur des parcelles tellement pentues et difficiles à travailler qu'elles auraient pu tomber à l'abandon sans son intervention décidée !

C'est le cas de cette vigne située sur le terroir de Bruck, terroir phare de la commune de Viessling situé à l'extrémité occidentale de la Wachau. Nous sommes ici assez éloignés du fleuve, dans une zone plus continentale, qui peut être très froide (et sensible au gel) en hiver et plutôt chaude et précoce en été. Les vignes, exposées au sud, s'appuient ici sur un substrat caillouteux de micaschistes et d'ardoises. L'altitude assez élevée (jusqu'à 380 mètres) et la forte amplitude thermique en été (les nuits sont rafraîchies par la brise qui descend des forêts avoisinantes) permettent au riesling d'atteindre d'excellentes maturités phénoliques sans pour autant trop se charger en sucres, comme ce peut être le cas plus à l'ouest.

Peter assemble ici les raisins de 3 petites parcelles cultivées en terrasses, mêlant de jeunes vignes d'une vingtaine d'années tout de même et de bien plus anciennes, plantées à la fin des années 1970. Après un pressurage long et très délicat de raisins préalablement triés afin de ne retenir que les baies parfaitement saines et pas touchées par le botrytis, Peter fait le choix d'une vinification sur levures indigènes, sans malolactique et d'un élevage de 9 mois environ uniquement en cuves inox.

Résolument frais, effilé et minéral, ce Bruck Riesling illustre à merveille le style singulier, à la fois intense mais épuré, aux contours subtilement poudrés et épicés, de Peter Veyder-Malberg, finalement très éloigné des vins de certains autres grands noms de la Wachau, souvent plus riches et texturés. Ici, nous vogueons sur un océan de finesse cristalline et de fraîcheur, dans un paysage lumineux aux couleurs diaphanes.

Dès le premier nez, des notes élégantes de noisette fraîche, de petites fleurs blanches, de zeste de citron et de mandarine s'entremêlent avec une dimension subtilement minérale, presque poudrée, évoquant des poussières de roche en suspension. Mais c'est bien la dimension

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

chlorophyllienne et herbacée qui s'impose progressivement, autour de parfums frais d'ortie juste écrasée, de verveine, de thé vert ou de matcha, de jeune pousse de coriandre ou de fenouil. A l'aération prolongée, la trame épicée s'affirme, autour de la badiane et du poivre blanc. Le fruit resplendit, juteux, vivant, évoquant la pomme Granny, le coing frais, le noyau de pêche ou de prune, et un soupçon d'ananas.

La bouche révèle une eau d'une pureté admirable : dynamique, fluide et effilée, elle semble dévaler des pentes rocailleuses, portant en elle cette salinité et cette fine amertume minérale typiques d'un grand riesling sur des sols de roche primaire. Juteux, croquant, à la fois ferme et bien mûr, ce Bruck Riesling 2022 est déjà resplendissant, dans ce style droit et tendu si cher à notre esthète de Spitz. Pour l'appréhender dans toutes ses nuances, n'hésitez pas à le carafer, surtout si vous ne résistez pas à la tentation de le déguster dans sa jeunesse.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Veyder-Malberg - Bruck Riesling - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : frais, gourmand : noisette fraîche, petites fleurs blanches, zeste de citron, mandarine, poussières de roche, ortie écrasée, verveine, thé vert, matcha, coriandre, fenouil, badiane, poivre blanc, pomme Granny, coing, noyau de pêche ou de prune, ananas.

Bouche : La bouche révèle une eau d'une pureté admirable : dynamique, fluide et effilée, elle semble dévaler des pentes rocailleuses, portant en elle cette salinité et cette fine amertume minérale. Juteux, croquant, à la fois ferme et bien mûr.

Accords mets-vins : Privilégiez, à table, des viandes blanches : on pense quasi de veau de la vallée d'Auge, chapon de Bresse à la crème et aux girolles ou curry doux de poulet.



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2028 et 2036 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération impérative : carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique