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



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 griffage du sol), la roche primaire est reine : ici, les orthogneiss détériorées 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). Finalement, les rendements sont faibles et les raisins très concentrés préservent d’excellentes acidités.

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 nez impressionne d’emblée par sa densité aromatique et la sensation de profondeur qu’il dégage. On ressent immédiatement que quelque chose va se passer, comme à l’ouverture d’un grand cru… Weitenberg est de cette trempe ! Une gourmandise briochée, des pignons de pin et des notes miellées accueillent d’abord le dégustateur. Mais ce n’est qu’un voile sensuel qui rapidement se dissipe pour laisser place à d’autres paysages où se mêlent bogue de châtaigne, rosée du matin, puis quelques notes florales de tilleul, de chèvrefeuille, mais aussi de tiges de fleurs et de sauge. Quelle élégance. Après quelques minutes d’aération, le vin s’ouvre sur des parfums plus toniques encore d’orange, de fleur d’oranger et de clémentine. Des agrumes orchestrent l’ensemble avec une harmonie à la fois touchante et pleine d’énergie.

La bouche est à la hauteur du nez, portée par un dynamisme de tous les instants. Ample dès l’attaque, soutenue par une texture d’une précision remarquable, la concentration laisse pantois. On se régale de saveurs d’ananas rôti, de prune Reine-Claude mêlées à un miel parfumé d’épices douces et de gingembre. Le milieu de bouche se montre plus frais, plus élancé, contrastant superbement avec l’entame. Estragon, poivre blanc et

mirabelle s’invitent, soutenus par une acidité ciselée qui amplifie la fraîcheur aérienne de ce merveilleux Grüner. On sent les terrasses d’altitude en toile de fond. La finale, dans le même esprit, dévoile une belle minéralité enveloppante, dessinant des arômes de poire au sirop et de baies roses. La puissance tellurique du terroir de Weitenberg s’exprime pleinement et se dévoilera encore davantage après quelques années en cave.

On imagine ce vin sur une entrée d’asperges blanches grillées, surmontées de brie noir, accompagnées d’un beurre blanc aux œufs de truite. Autre suggestion : des feuilles de chou blanchies, roulées autour d’une brunoise de blettes et de noisettes torréfiées, avec un insert de foie gras et une sauce au poivre vert. Dans quelques années, optez pour une lotte rôtie accompagnée d’un jus de palourde safrané et d’une mousse de topinambours. Bonne dégustation !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : profond et charmeur : gourmandise briochée, pignons de pin, notes miellées, bogue de châtaigne, rosée du matin, tilleul, chèvrefeuille, tiges de fleurs et de sauge, orange, fleur d'oranger, clémentine.

Bouche : dynamique, ample et concentrée, texture précise. Ananas rôti, prune Reine-Claude, miel parfumé d'épices douces et de gingembre, estragon, poivre blanc, mirabelle, acidité ciselée. Finale à la minéralité enveloppante entre poire au sirop et baies roses.

Accords mets-vins : asperges blanches grillées et brie noir, accompagnées d'un beurre blanc aux œufs de truite. Feuilles de chou blanchies autour d'une brunoise de blettes et de noisettes torréfiées, avec un insert de foie gras et une sauce au poivre vert...

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2041

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