

Weingut Van Volxem - Grand Cru Gottesfuss Alte Reben Riesling - 2017



Un des bijoux du Domaine, c'est bien sûr ce Gottesfuss, soit le « pied de Dieu » : référence ici à ces incroyables ceps de vignes, francs de pied, plantés voici 120 ans sur ce coteau extrêmement pentu qui surplombe la Sarre. Travailler la vigne sur ces pentes de schistes rouges et gris, à la déclivité affolante, dépasse l'entendement : c'est pourtant depuis l'occupation romaine que la vigne est présente sur ce terroir d'exception !

Cet amphithéâtre naturel bénéficie d'une exposition au Sud qui, combinée à la capacité des sols d'ardoises à emmagasiner la chaleur et à l'influence thermorégulatrice de la Sarre qui coule à ses pieds, permet au Riesling de mûrir lentement mais sûrement. Ici, la vigne fût plantée à très haute densité (plus de 11 000 pieds à l'hectare) : la concurrence entre les pieds a poussé ces très vieilles vignes à s'enraciner à des profondeurs extrêmes et leur permet aujourd'hui d'imprégner le fruit d'une intensité minérale unique.

Bien sûr, il a fallu à l'équipe du Domaine Van Volxem beaucoup de courage et d'abnégation pour redonner à ses vignes, qui étaient restées longtemps abandonnées, toute leur vitalité : 15 ans de labeur acharné sur ce coteau vertigineux (travail des sols, tailles de plus en plus courte, ébourgeonnage...) qui se voient aujourd'hui couronnés de succès. Après un 2016 qui nous avait fait chavirer, ce Grand Cru Gottesfuss 2017 est certainement un des rieslings les plus généreux, concentrés et intenses que nous ayons goûtés depuis longtemps !

Après une bonne aération, le bouquet se montre incroyablement expressif et envoûtant. On croque littéralement dans un panier de fruits frais et bien mûrs, entre groseille à maquereau, prune jaune, nectarine, orange et pamplemousse. De très fins arômes d'herbes fines, d'églantine et autres fleurs blanches, de menthe fraîche chatouillent le nez.

En bouche, l'équilibre entre la puissance juteuse du fruit, le gras de texture et la tension minérale, avec sa fine amertume, est franchement magistral. La longueur est déjà stupéfiante... et pourtant, vous n'avez encore rien vu, tant ce Gottesfuss, par sa structure presque parfaite, nous montre qu'il saura traverser avec brio les 20 prochaines années. Il y a l'eau, l'air, la terre et le feu : ce vin semble combiner tous les éléments avec un naturel confondant !

Laissez-lui encore un peu de temps en cave pour parfaire son harmonie et canaliser la puissance du sol : vous vivrez alors un très grand moment de dégustation !

Weingut Van Volxem - Grand Cru Gottesfuss Alte Reben Riesling - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Très sophistiqué : groseille à maquereau, prune jaune, nectarine, orange et pamplemousse. Herbes fines, églantine et autres fleurs blanches, menthe fraîche. Poivre blanc.

Bouche : Superbe équilibre entre la puissance juteuse du fruit, le gras de texture et la tension minérale, avec sa fine amertume. Longueur stupéfiante.

Accords mets-vins : Soupe de crevettes au lait de coco et cumbava. Blanquette de lotte. Plus tard, tajine de veau au citron confit.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec (SR : moins de 8 g)

Cépage : Riesling

Culture : Biologique