Nikolaihof - Im Weingebirge Grüner Veltliner Federspiel - 2010

Difficile de voyager au cœur du plus beau et prestigieux vignoble autrichien, dans la vallée de la Wachau, sans goûter au charme si particulier des vins issus du Grüner Veltliner, cépage emblématique du pays. Ce cousin lointain du savagnin jurassien donne, sur les sols de loess de la Wachau, son expression la plus aboutie.

Ce cépage, naturellement rustique et productif, connut une expansion fulgurante dans le pays, à partir des années 1920 : planté dans des terroirs peu qualitatifs et souvent trop riches, donnant des rendements bien trop élevés, son image fut malheureusement abîmée. Heureusement pour les amateurs que nous sommes, quelques vignerons inspirés se sont attachés, à partir des années 1980, à redonner au Grüner Veltliner ses lettres de noblesse et à montrer qu'il est capable de donner des vins d'une rare complexité aromatique et d'une capacité de garde qui n'a rien à envier au Riesling, l'autre cépage star des rives du Danube. Nikolaus Saahs Senior fait clairement partie de ceux-là.

Sur les 20 hectares que compte le Domaine, Nikolaus a toujours privilégié pour ce cépage « fétiche » les sols de loess, qui recouvrent un substrat typique de granit et de gneiss. En outre, l'application stricte des principes bio-dynamiques favorise la capacité peu commune du Grüner Veltliner à exprimer avec intensité la minéralité des sols. Enfin, on accorde bien sûr ici une attention toute particulière à la recherche du point optimal de maturité qui garantira richesse aromatique tout en préservant cette acidité typique du cépage : elle permet d'imprimer au vin une fraîcheur exceptionnelle, même après 15 ou 20 ans de garde !

Selon le vieux principe qui veut que l'on laisse le vin « se faire et se patiner » dans un vieux foudre, ce Grüner Veltliner parcellaire, issu du terroir « Im Weingebirge », a passé plus de 6 ans dans les caves du Domaine avant d'être mis en bouteille en avril 2017 ! Le résultat est aujourd'hui d'une profondeur exceptionnelle tant le vin est doté d'une aromatique à nulle autre pareille. A la fois frais et mûr, le bouquet intense dévoile un cortège d'arômes entre pignon grillé, abricot, poire mûre, melon, peau de pêche et zeste d'orange, mais aussi gingembre confit, radis, fougère et notes florales plus capiteuses, évoquant la tulipe, la fleur d'eleagnus et girofle.

La bouche est incroyablement fringante, portée par une belle acidité mûre. La juste maturité et le temps passé en foudre ont apporté au vin une ampleur peu commune. L'allonge est impressionnante, dans un registre résolument épicé, entre poivre noir, wasabi, anis et thé noir, pour finir sur un beau retour des fruits jaunes et des fleurs séchées. Un vin décidément bien singulier, profond et charmeur… et incontournable !

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Nikolaihof - Im Weingebirge Grüner Veltliner Federspiel - 2010

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Profond et complexe : pignon grillé, abricot, poire mûre, melon, peau de pêche, zeste d'orange, gingembre confit, radis, fougère, tulipe, fleur d'eleagnus et girofle.

Bouche : A la fois ample et très tonique, portée par une belle acidité mûre. Grosse allonge sur des saveurs complexes associant fruits jaunes, fleurs séchées et épices (poivre, wasabi).

Accords mets-vins : Saumon fumé, salade de lentilles et crevettes, viniagrette à l'orange, gratin de fruits de mer, dos de cabillaud rôti avec une émulsion aux agrumes. Artichauts barigoule.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Millésime : 2010

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grüner Veltiner

Alcool : 11.5°

Culture : Biologique et bio-dynamique