

Weingut Van Volxem - Saar Riesling - 2018



On entre tout de suite dans le vif du sujet, à savoir la réussite impressionnante du millésime 2018 chez van Volxem : loin de toute opulence que l'on a pu rencontrer ici ou là en Moselle, ce Saar Riesling affiche un profil certes concentré mais cristallin, rafraîchissant et intensément minéral. C'est un pur bijou à l'éclat superbe.

Cette cuvée provient de différentes parcelles exclusivement placées sur des coteaux de schistes, mêlant quartz et rhyolithes, qui apportent au vin sa finesse minérale. Les vignes âgées en moyenne d'une trentaine d'années produisent sur ces sols maigres des baies plutôt petites mais très aromatiques et fort riches en éléments minéraux. Concentré et pourtant étincelant, virevoltant en bouche, ce millésime marqué par un été chaud et très ensoleillé nous enchante.

La vinification naturelle, sur levures indigènes, et l'élevage en cuves inox et grands foudres, sans bois neuf, permettent de transmettre cette minéralité ainsi que la générosité du fruit avec beaucoup de grâce et de pureté. Dès le premier nez, sensation de fraîcheur, fruité charnu et savoureux et notes fumées vous emportent très loin : on sent la pierre frottée, l'ardoise, et surtout le citron et le pamplemousse accompagnés de notes rafraîchissantes d'herbes fines, entre cerfeuil et eucalyptus.

La belle maturité du fruit apporte à l'entame de bouche rondeur et générosité, sur des saveurs de fruits blancs et jaunes. Mais là aussi, le sol imprime à la chair pulpeuse du vin une trame saline et épicée qui ne cesse de stimuler les papilles. Entre citron et sels minéraux, ce Saar Riesling nous tonifie et nous rend plus léger.

Le domaine Van Volxem nous offre une belle leçon d'équilibre et d'élégance avec ce vin parfaitement structuré pour évoluer avec grâce sur les 10 prochaines années. Encore une fois, à ce niveau de prix, nous avons beau chercher et chercher encore... nous ne trouvons pas d'équivalent ! Pas étonnant que le magazine de référence « Weinwirtschaft » lui ait décerné récemment le titre de « Meilleur Riesling Village » (VDP) du millésime 2018. Excusez du peu...

Weingut Van Volxem - Saar Riesling - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, reflets verts

Nez : Pierre frottée. Fleurs blanches.
Pamplemousse, citron. Notes végétales
fraîches entre cerfeuil, anis et eucalyptus.
Poire, mirabelle. Ardoise. Poivre, macis.

Bouche : Un jus à la fois pulpeux et
cristallin. Salinité salivante, superbes
fruits blancs et jaunes, tension et nobles
amers du zeste de citron salé. Finale
tonique et très longue.

Accords mets-vins : Poissons fumés,
saumon gravlax. Curry de poisson au lait
de coco. Crevettes sautées au gingembre.
Blanquette de lotte, de veau ou de
volaille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 heure minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Alcool : 12°

Culture : Biologique