

Nikolaihof - Magnum 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, donnant des rendements bien trop élevés, son image fut malheureusement abîmée. Heureusement pour les amateurs que nous sommes, quelques vigneron 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, à la 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 lui permet d'imprimer au vin une fraîcheur exceptionnelle, même après 15 ou 20 ans de garde !

Fidèles à leur principe de laisser le vin « se faire et se patiner » dans un vieux foudre, ce Grüner Veltliner parcellaire, issu du terroir escarpé « 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 et 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, limon, champignon frais, radis noir, abricot, pommes Granny et Reinette, une touche d'ananas, une autre de peau de pêche, le zeste d'orange, mais aussi la coriandre vietnamienne (Ngo Gai pour les plus connaisseurs), le musc, la noix de muscade, la baie de genièvre, et des notes florales plus capiteuse, évoquant la tulipe ou la fleur d'eleagnus.

La bouche est incroyablement fringante, charnue et savoureuse, portée par une belle acidité mûre et toujours cette sensation d'énergie, de vitalité triomphante, véritable signature des vins de Nikolaihof. La parfaite

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

maturité et le temps passé en foudre ont apporté à ce Grüner Veltliner une ampleur peu commune. On retrouve des saveurs de pomme, d'ananas, de rhubarbe et bien sûr, cette dimension épicée sur le poivre, le wasabi et même l'estragon. La minéralité s'intègre subtilement au fruit pour former une finale jaillissante, d'une redoutable précision. Encore une fois, on pourra oser des accords originaux et nombreux : on pense à une Pho vietnamienne, ou une soupe aux raviolis chinois. Mais aussi à une longe de porc braisée accompagnée de navets nouveaux. Pour le fromage, laissez-vous tenter par un livarot !

Un vin décidément bien singulier, profond et incroyablement versatile...
En un mot : indispensable !

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Nikolaihof - Magnum Im Weingebirge Grüner Veltliner Federspiel - 2010



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Profond et complexe : limon, champignon frais, pignon grillé, abricot, poire mûre, melon, peau de pêche, zeste d'orange, musc, genièvre, radis, 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 2035

Température de service : 10 à 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