

Nikolaihof - Klause am Berg Riesling Privat - 2012



Encore un véritable « OVNI » signé Nikolaihof, une rareté absolue de leur « collection privée », ce Riesling associe à un bouquet d'une profondeur et d'une versatilité fascinantes une énergie phénoménale !

Cette cuvée parcellaire est issue d'une vigne d'une bonne vingtaine d'années plantée sur le « Steiner Gaisberg ». Sur ce terroir d'altitude (entre 350 et 400 mètres), les sols sont assez minces (50 centimètres au maximum) et le système racinaire de la vigne s'immisce rapidement dans un sous-sol cristallin de paragneiss, qui va donner au vin cette dimension intensément minérale, parfaitement entrelacée avec l'irrésistible croquant du fruit.

Sur ce millésime qui fut dans la Wachau plutôt sec et solaire, le Klause am Berg brille d'un éclat singulier, porté tout au long de la dégustation par une sensation de fraîcheur qui semble parcourir le corps tout entier ! On ne le répétera jamais assez, mais les vins de Nikolaihof n'aiment rien moins que d'être aérés des heures. Mieux encore, l'idéal serait certainement de pouvoir les déguster tout au long d'une journée, tant ils ne cessent d'évoluer, toujours plus grands, intenses et singuliers à chaque passage !

Ici, tout commence sur une poire fraîche et juteuse, entre Passe Crassane et Williams. Viennent ensuite les noisettes, l'huile d'amande douce, une touche de colophane, une autre de cannelle. Il y a là quelques évocations chablisiennes, du côté d'un Vaillons ou d'un Vaudésir... si, si ! Peu à peu, on change d'atmosphère, on gagne en fraîcheur, avec des évocations de fleurs d'eau et de bord de fleuve (le Danube bien sûr), sans oublier les agrumes, nombreux, sur le citron vert, le kumquat et le pomelo. Herbes aromatiques et épices se frayent peu à peu le chemin : on croit distinguer la sauge, l'oseille, la menthe séchée et la baie de genièvre, la cardamome aussi !

En bouche, le vin se montre tout aussi complexe et élégant : il semble en expansion permanente, en mouvement, toujours vers l'avant, porté par cette énergie minérale, caillouteuse, très caractéristique. On retrouve un volume considérable de fruit, autour de la prune et des agrumes, mais aussi de l'abricot. On aime cette dimension résolument épicée, sur des saveurs excitantes de thé vert, de poivre et de gingembre. Et que dire de la finale ? Sa persistance et sa pureté sont tout simplement remarquables.

Encore un vin phénoménal qui brillera sur un poisson de lac, à la chair délicate (on pense féra ou omble-chevalier) accompagné d'un gratin de blettes, d'endives ou de fenouil braisés. A moins que vous ne préfériez un sukiyaki (fondue japonaise) de poissons, ou, plus près de nous, une échine

de porc rôtie et sa purée de céleri et pomme de terre.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Nikolaihof - Klause am Berg Riesling Privat - 2012



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet vert

Nez : Incroyablement versatile : poires
Passe-Crassane et Williams, noisette,
huile d'amande douce, colophane,
cannelle. Fleurs d'eau. Citron vert,
kumquat, pomelo. Sauge, oseille, menthe
séchée, genièvre, cardamome.

Bouche : Volume considérable de fruit
(fruits jaunes, agrumes) mais en
expansion permanente, toujours vers
l'avant, portée par cette énergie
minérale, caillouteuse. Longue finale
dynamisante, épicée (poivre, gingembre)

Accords mets-vins : Féra ou ombre-
chevalier accompagné d'un gratin de
blettes, d'endives ou de fenouil braisés.
Sukiyaki de poissons. Echine de porc
rôtie, purée céleri-pomme de terre.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération d'une à deux heures
en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Alcool : 12.5°

Culture : Biologique et bio-dynamique