Nikolaihof - Vom Stein Riesling Smaragd - 2014

Avec les « Smaragd », que l'on pourrait traduire par « Emeraude » (ce terme fait en réalité référence à la couleur des petits lézards que l'on trouve dans le vignoble, surtout à la fin de l'été), nous entrons dans la catégorie des vins les plus réputés d'Autriche, élaborés à partir des raisins les plus mûrs et concentrés. Si ces vins rivalisent parfois de puissance, voire d'opulence, point de tout cela chez Nikolaihof : ici, on cherche la profondeur, l'intensité et l'énergie. Ce splendide Vom Stein Riesling 2014, immense millésime dans la Wachau, illustre cette recherche avec brio.

Mis en bouteille en 2018, après 4 années passées dans un très grand foudre ancien, ce Riesling Smaragd qui ne titre que 12.5 ° offre un profil olfactif absolument envoûtant. Nous n'avons d'autre choix que de nous répéter, mais là encore, un tel niveau de complexité nous laisse sans voix ! Les premières notes associant l'amande grillée et la pierre à fusil, les fleurs blanches, les zestes d'agrumes (le citron vert en particulier) et le noyau de pêche nous emmène dans des contrées assez éloignées de la Wachau, plutôt du côté d'un grand blanc de Bourgogne : on penserait presque à un Corton-Charlemagne!

Puis, le vin fait un pas de côté pour s'engager sur une voie plus singulière encore, au milieu de champs de fenouil sauvage, de menthe poivrée et de sauge. Sa minéralité se déploie sur des évocations subtiles et étagées de silex concassé, d'ardoise, d'embruns marins et de coquilles d'huîtres ou de palourdes. Des notes franches de pêche et même d'abricot nous reviennent… Ce Riesling n'en finit pas d'onduler avec grâce.

On retrouve en bouche ce mouvement ondulant et cette folle complexité. Structuré autour d'un fruit éclatant et juteux, porté par une acidité citronnée parfaitement intégrée, le vin ne cesse d'avancer. Tantôt caressant et miellé, puis ferme et presque pimenté, il semble associer les contraires avec un naturel confondant. Plus qu'un vin, c'est une leçon d'harmonie que nous recevons ici ! La finale, incroyablement longue et délicatement saline, offre une remarquable percussion. Grand !

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Nikolaihof - Vom Stein Riesling Smaragd - 2014

Dégustation et accords

Robe : Dorée, léger reflet vert

Nez : Complexe et singulier : amande grillée, pierre à fusil, fleurs blanches, zeste de citron vert, noyau de pêche. Puis le fenouil sauvage, la menthe poivrée, la sauge. Silex froté, embruns, coquillages. Abricot.

Bouche : Structurée autour d'un fruit juteux, portée par une acidité citronnée parfaitement intégrée, elle est très active. Tantôt caressante, miellée, puis ferme et pimentée. Très longue finale saline.

Accords mets-vins : Une cuisine plutôt épicée : crabe farci à l'asiatique, gambas sautées à la citronnelle, tajine de poissons (ou de volaille). Mais aussi un bar au fenouil.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable.

Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Alcool : 12.5°

Culture : Biologique et bio-dynamique