Weingut Veyder-Malberg - Magnum Liebedich Grüner Veltliner - 2018

Cette cuvée d'assemblage est une véritable déclaration d'amour aux terroirs de la Wachau : doit-on rappeler aux moins germanistes d'entre vous que « liebe dich » signifie « je t'aime » ?... Elle est pourtant née davantage par nécessité que par un désir préalable d'élaborer une cuvée « ronde ». En effet, Peter constate en 2012, puis en 2013, que des rendements historiquement faibles de certaines parcelles ne lui permettront pas d'isoler tous ses vins de lieux, parcellaires, comme il a l'habitude de le faire.

Il décide donc d'assembler les raisins de vieilles vignes des lieux-dits situées au cœur du vignoble originel, à l'ouest de Spitz, comme Bruck ou Schön, avec d'autres terroirs qui s'étendent plus à l'est, le long du Danube, comme Buschenberg, Hochrain ou Loibenberg. Totalement séduit par le résultat, Peter décide alors de pérenniser cette cuvée : il lui adjoindra même, à partir de 2014, des raisins issus d'un vignoble aux sols moins pentus et plus limoneux, du côté de Kreutles (Unterloibner).

Conçu comme un condensé de l'identité des vins de la Wachau, ce « Liebedich » est vinifié le plus naturellement du monde, sur ses levures indigènes et élevé pendant 5 mois seulement en cuve inox. Ici, Peter cherche avant tout une expression pure et accessible du fruit et de l'identité du millésime.

Dès le premier nez, le caractère plutôt solaire et bien mûr de 2018 et l'éclat généreux du fruit sont parfaitement mis en avant, avec des notes franches et jaillissantes de pomme (Canada et Granny Smith), de gelée de coing, de prune jaune, d'ananas et de melon. Des arômes suaves de miel, de noix de cajou, de beurre fondu voire de chocolat blanc soulignent le caractère résolument gourmand de ce Liebedich. Mais ne nous y trompons pas : la tension, la fraîcheur et cette énergie aérienne si chères à Peter sont bien là ! Quelques notes de poivre blanc précèdent l'expression d'une dimension plus aquatique évoquant les nénuphars, les galets mouillés par une eau cristalline et même les algues. Plus il s'aère, plus le vin révèle une dimension saline et presque iodée : on pense à la pierre ponce mais aussi à quelques coquilles de praires ou autres couteaux... Quel voyage !

On retrouve en bouche ce jeu subtil de textures et de sensations, entre la densité de matière propre au millésime, son volume d'une part, et cette finesse, cette subtilité tout en tension d'autre part. La touche acidulée et tonique évoquant citronnelle et écorces d'agrumes s'associe à merveille avec des saveurs fondantes d'abricot et de fruits blancs compotés. Résolument « yang », nourrissant mais jamais lourd, porté par une acidité dynamique et parfaitement dosée, ce Grüner Veltliner nous donne furieusement envie de quelques poissons d'eau douce : on pense sandre,

brochet ou anguilles... Si vous êtes plutôt « mer », alors privilégiez un plateau orienté « tourteau, bulot et couteau »... A table !

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Veyder-Malberg - Magnum Liebedich Grüner Veltliner - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or brillant, assez dense

Nez : Mûr et complexe : pomme (Canada et Granny), gelée de coing, prune jaune, ananas et melon. Miel, noix de cajou, beurre fondu et chocolat blanc. Poivre blanc, galet mouillé, pierre-ponce, nénuphar. Coquillages.

Bouche : Jeu subtil de texture: matière dense, avec du volume, mais beaucoup de tension. Une touche acidulée de citronnelle et écorces d'agrumes s'associe aux saveurs fondantes d'abricot et de fruits blancs compotés. Superbe énergie

Accords mets-vins : Poissons d'eau douce : on pense sandre, brochet ou anguilles... Si vous êtes plutôt « mer », alors privilégiez un plateau orienté « tourteau, bulot et couteau »

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2030 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération impérative : carafage d'une heure

Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grüner Veltliner

Culture : Biologique et bio-dynamique