Weingut Van Volxem - Rotschiefer Riesling Kabinett - 2019

Ce Riesling est issu de l'assemblage des raisins de 3 excellentes parcelles du Domaine, sur la commune de Wiltingen : Gottesfuss, Klupp et Klosterberg. Toutes trois présentent la particularité de reposer sur un terroir de schistes rouges très riches en oxyde de fer, qui vont donner beaucoup de profondeur et de tension minérale et saline au vin.

La qualité du terroir, couplée à un tri sévère du raisin et à un élevage délicat et peu interventionniste, permettent à ce riesling à la fois tendre et salin de livrer son message avec un savant mélange de générosité et de délicatesse.

La délicate onctuosité de l'entame s'équilibre parfaitement avec la fine trame minérale et la tension du vin. Comme toujours avec les blancs du Domaine Van Volxem, la faible teneur en alcool (10.5° en moyenne) rend ce Rotschiefer très accessible et digeste. Sa robe claire, aux reflets verts très subtils, augure d'une belle fraîcheur cristalline que l'on retrouve effectivement dès le premier nez !

Zeste de citron, une évocation de limonade artisanale, cerfeuil et coriandre, lavande, petites fleurs blanches, la sensation de fraîcheur plane agréablement au-dessus du verre. Un fruité franc se déploie ensuite, entre pêche blanche et pomme compotée. Plus le vin s'aère, plus la présence du fruit se densifie : on perçoit désormais la poire Comice, la Reine-Claude et l'anone. Quelques notes toniques de kiwi et de litchi complètent une aromatique généreuse mais jamais trop appuyée.

C'est en bouche que la présence du sol s'affirme : elle donne à la matière tendre et souple une dimension saline très raffinée. On retrouve la douceur de nos fruits blancs bien mûrs, entre pomme, poire et pêche, qui se parent ici d'une dimension poivrée tirée des fameux schistes rouges. La finale est intense et donne un véritable « coup de fouet » qui fait beaucoup de bien après la douceur de l'entame. Un voile d'agrumes délicats et de nuances mentholées soulignent la fraîcheur si agréable de ce Riesling Rotschiefer.

Déjà irrésistible aujourd'hui, il se goûtera fort bien sur les 10 prochaines années, et nous donne envie de partager un saumon gravlax ! Ou un curry doux de poisson.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Rotschiefer Riesling Kabinett - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune très pâle, reflet vert

Nez : Frais et gourmand : zeste de citron, limonade artisanale, cerfeuil et coriandre, lavande, petites fleurs blanches, pêche blanche, pomme compotée, poire Comice, Reine-Claude, anone et kiwi.

Bouche : Entame tendre et souple, équilibrée par une salinité stimulante. Des fruits blancs bien mûrs, entre pomme, poire et pêche, une dimension poivrée. La finale est intense et fraîche, avec des agrumes et un voile mentholée.

Accords mets-vins : Terrine de poisson, ceviche, salade de chair de crabe. Saumon gravlax.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure

Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille tendre

Cépage : Riesling

Alcool : 12°

Culture : Biologique