Weingut Van Volxem - Magnum Grand Cru Gottesfuss Alte Reben Riesling - 2019

Un des joyaux du Domaine, c'est bien sûr ce Gottesfuss, soit le « pied de Dieu » : référence à ces incroyables ceps de vignes, francs de pied, plantés voici 120 ans sur ce coteau extrêmement pentu qui surplombe la Sarre. Travailler la vigne sur ces pentes de schistes rouges et gris, à la déclivité affolante, dépasse l'entendement : c'est pourtant depuis l'occupation romaine que la vigne est présente sur ce terroir d'exception !

Cet amphithéâtre naturel bénéficie d'une exposition au Sud qui, combinée à la capacité des sols d'ardoises à emmagasiner la chaleur et à l'influence thermorégulatrice de la Sarre qui coule à ses pieds, permet au Riesling de mûrir lentement. Ici, la vigne fut plantée à très haute densité pour la région (11 000 pieds à l'hectare) : la concurrence entre les pieds a poussé ces très vieilles vignes à s'enraciner à des profondeurs extrêmes et leur permet aujourd'hui d'imprégner le fruit d'une intensité minérale unique.

Bien sûr, il a fallu à l'équipe du Domaine Van Volxem un courage hors du commun et une véritable abnégation pour redonner à ces vignes, qui étaient restées longtemps abandonnées, toute leur vitalité : 15 ans de labeur acharné sur ce coteau vertigineux (travail des sols, tailles de plus en plus courtes, ébourgeonnage…) qui se voient aujourd'hui couronnés de succès. Dans ce millésime 2019, à la fois très concentré, à l'aromatique poétique et mystérieuse, et imprégné comme jamais par l'énergie phénoménale du sol, ce prodigieux Gottesfuss est peut-être le plus grand vin de la collection : il rivalise en tout cas sans problème avec le légendaire Scharzhofberg !

Après une bonne aération, le paysage aromatique se montre fascinant : on se promène entre fleurs d'arbres fruitiers et fleurs d'eau, les herbes hautes des bords de la rivière, le cerfeuil et le fenouil sauvage, les épices douces (on pense à la cannelle, à la baie de genièvre et la muscade), la bergamote, le poivre vert, les fruits blancs bien mûrs, la mirabelle et l'ananas. Des notes gourmandes de pâtisseries très sophistiquées se mêlent à cette farandole, puis vient une touche fumée de pierre concassée et d'ardoise chaude. On revient, pour finir, à la fraîcheur de l'eucalyptus et de la lavande… C'est superbe !

La bouche est incroyablement savoureuse, pleine de la chair souple des poires, des pommes et des prunes fraîchement cueillies, mais aussi de l'ananas et de fruits plus acidulés comme la rhubarbe et la mandarine. La puissance du sol donne au vin une dimension résolument épicée, entre poivre puissant, cardamome et gingembre. Et quelle finale ! L'imbrication de la roche salée et du fruit juteux est magique. La sensation de pureté

que l’on ressent en bouche, plusieurs minutes après avoir terminé sa gorgée, est unique. Ce vin nous régénère ! Bravo.

Un des plus grands millésimes du Gottesfuss : absolument indispensable.

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Magnum Grand Cru Gottesfuss Alte Reben Riesling - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Tout en nuances : fleurs d'arbres fruitiers et fleurs d'eau, herbes hautes, cerfeuil, fenouil, cannelle, baie de genièvre, muscade, bergamote, poivre vert, fruits blancs, mirabelle, ananas, pierre concassée, ardoise, eucalyptus

Bouche : Très savoureuse, pleine de la chair souple des poires, des pommes et des prunes, de l'ananas, de la rhubarbe et de la mandarine. Minéralité intense et épicée, sur le poivre, la cardamome et le gingembre.

Accords mets-vins : Soupe de crevettes au lait de coco et cumbava. Blanquette de lotte. Plus tard, tajine de veau au citron confit.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage de deux heures

Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique