Peter Jakob Kühn - Riesling Sankt Nikolaus Mittelheim Grand Cru - 2018

Un des purs joyaux du Domaine qui doit son nom à l'ancienne statue en grès d'un Saint-Nicolas qui semble bénir cette vigne. Cette parcelle de vieilles vignes s'incline vers le Sud, à proximité immédiate du Rhin. Le fleuve joue ici un rôle thermo-régulateur. En outre, par beau temps, il agit comme un véritable réflecteur des rayons et de la chaleur du soleil.

Cette proximité fait de ce terroir l'un des plus précoces du Domaine : en 2018, c'est ici que la floraison a démarré dès la fin du mois de mai, offrant ainsi une période de croissance et de maturation du riesling particulièrement longue. Les vendanges, quant à elles, y ont débuté aux premiers jours de septembre. Comme souvent, ces vieilles vignes, âgées de plus de 60 ans, ont donné des rendements faibles, avec de petits raisins extraordinairement concentrés et complexes dans leur aromatique.

Après une vinification la plus naturelle qui soit, sans aucun intrant et sur levures indigènes, le vin est élevé sur lies pendant deux ans en foudres. Il s'en dégage aujourd'hui une impression de sérénité, de calme et de volupté absolument fascinante. On voyage dans une atmosphère diaphane, onirique presque, dans un univers de nuances délicates et sophistiquées. Les arbres fruitiers sont en fleurs, les paysages se parent de nuances vert tendre. Ils évoquent la fraîcheur chlorophyllienne des herbes hautes, des saules et des peupliers au bord du fleuve, par un matin calme de printemps. Même la minéralité, pourtant bien présente, s'exprime dans un registre aérien et léger : ce n'est pas le bloc de roche que l'on perçoit ici, mais la poussière de pierres rares… Plus le vin s'aère, plus un nuage d'épices délicates semble progresser au-dessus du verre, entre cumin, poivres délicats, noix de muscade et quatre épices.

Le plaisir monte encore d'un cran dans une bouche ondoyante : c'est une vague de fruits en coulis et de jus d'agrumes qui va et qui vient sur chaque papille, entre poire, coing, clémentine, orange outspan et yuzu. Extraordinairement savoureux, gourmand même, le vin évoque maintenant la crêpe Suzette, le cake aux fruits confits et la liqueur de « Mandarine Impériale ». La finale, d'une fabuleuse complexité, voit s'imbriquer le plus naturellement du monde agrumes et épices. Lentement, délicatement, inexorablement, le vin irradie et pénètre toutes vos cellules, procurant une onde de plaisir qui vous emmènera très loin.

Une réussite immense, au potentiel de garde de plusieurs décennies.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Peter Jakob Kühn - Riesling Sankt Nikolaus Mittelheim Grand Cru - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Diaphane et onirique : fleurs d'arbres fruitiers, fraîcheur chlorophyllienne des herbes hautes, des saules et des peupliers au bord du fleuve. Poussière de roche. Cumin, poivres délicats, noix de muscade et quatre épices.

Bouche : Une vague de fruits en coulis et de jus d'agrumes qui va et qui vient sur chaque papille, entre poire, coing, clémentine, orange outspan et yuzu. Gourmandise de la crêpe Suzette, du cake aux fruits confits et de la Mandarine Impériale.

Accords mets-vins : Filet de Saint-Pierre aux épices (à la façon d'O. Roellinger)

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Rheingau

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique