

Nikolaihof - Steinriesler Riesling - 2007



La famille Saahs nous propose aujourd'hui de découvrir ce fabuleux Riesling qui a passé pas moins de 12 ans à s'étoffer et se stabiliser tranquillement en foudres, jusqu'à sa mise en bouteille en juin 2019. Incroyablement expressif, à la fois poétique, envoûtant et doté d'une énergie interne exceptionnelle, ce Riesling Steinriesler, à la classe aérienne digne d'un immense Meursault-Genévrières, fut l'un des grands moments de notre dernière dégustation des vins signés Nikolaihof, en février. C'est incontestablement une des pièces-maîtresses de cette incroyable collection.

Nous entrons avec cette cuvée dans la quintessence de la production de Nikolaihof, avec ces vins au vieillissement prolongé pendant plus de 10 ans, dans de très vieux foudres : un élevage singulier qui donne au vin une complexité unique et une profondeur tout simplement vertigineuse.

Issu du terroir très caillouteux de « Vom Stein », en surplomb de la rive orientale du Danube, le vin est élaboré à partir d'une sélection des plus belles grappes parfaitement mûres, aux baies légèrement dorées. S'il offre, en terme de concentration, le profil « officiel » d'un Federspiel (avec ses 12° d'alcool), les Saahs ont décidé de le nommer autrement, tout à leur ambition de montrer qu'un tel vin peut vieillir merveilleusement bien, et n'a absolument rien à envier à un « Smaragd ». Leur choix s'est finalement porté sur « Steinriesler » : c'est comme cela que les vigneron de la Wachau nommaient le riesling, si proche de la pierre (stein), jusqu'au milieu du siècle dernier.

Bien sûr, les équilibres entre les sucres, l'acidité et la concentration aromatique se doivent d'être exemplaires. Un grand raisin, fruit d'une pratique bio-dynamique de près de 50 ans, un grand terroir, une vinification totalement naturelle et, surtout, cet élevage hors norme, d'une durée exceptionnelle, dans la tranquillité silencieuse et humide des vieilles caves gothiques du Domaine, qui signe l'identité absolument unique des vins de la famille Saahs : voilà tout ce que l'on trouve ici.

Le résultat est époustouflant de complexité aromatique et vous emporte dans une expérience singulière et poétique. Dès le premier nez, incroyablement expressif malgré l'âge du vin, on plonge dans un univers de champignons et de feuille de tabac, de parchemin et de tourbe, d'ardoise et d'épices, entre poivre vert, cardamome, verveine et baie de genièvre. On enchaîne sur de nombreux légumes, qui sentent encore la terre qui les a vus naître, entre cresson, endives cuites, radis noir, céleri et navets nouveaux. Le fruit est là, resplendissant, évoquant les pommes Reinette et Boskoop mais aussi la marmelade anglaise, avec ses zestes confits. Au fil de l'aération, la dimension florale s'affirme, suave et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

poudrée, autour d'un lys épanoui, de l'œillet blanc, de la rose, du mimosa et d'un miel d'acacia. Les épices reviennent, sous un jour plus oriental, évoquant le cumin... Quel voyage !

En terme de complexité, la bouche n'est pas en reste, déployant progressivement des strates de saveurs, toutes plus expressives et sapides les unes que les autres : on retrouve nos épices, puis nos agrumes, entre clémentine, orange sanguine et carambole, puis nos fruits blancs et nos fruits à noyau. Une évocation acidulée de rhubarbe confite souligne l'énergie extraordinaire que le vin porte en lui. La finale tendue, effilée, d'une précision millimétrée, offre l'osmose la plus parfaite entre le fruit et le sol.

Pour ce sommet de finesse et d'intensité, on pense à une barbue à la crème safranée, on pense à une belle volaille de Bresse nappée d'une sauce crémeuse à l'estragon, on pense à un quasi de veau à la sauge cuit en cocotte avec quelques navets nouveaux...

Un vin majeur, parfait aujourd'hui mais que vous pourrez encore attendre 10 années supplémentaires !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Nikolaihof - Steinriesler Riesling - 2007



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : D'une incroyable complexité : champignons, feuille de tabac, parchemin, tourbe, ardoise et épices, entre poivre vert, cardamome, verveine et baie de genièvre. Cresson, endives cuites, radis noir, céleri. Pommes, Marmelade. Lys, mimosa, miel de fleurs

Bouche : On retrouve nos épices, puis nos agrumes, entre clémentine, orange sanguine et carambole, puis nos fruits blancs et nos fruits à noyau. Une évocation acidulée de rhubarbe confite souligne l'énergie extraordinaire du vin.
Finale tendue, effilée

Accords mets-vins : Une barbue à la crème safranée, une belle volaille de Bresse nappée d'une sauce crémeuse à l'estragon, un quasi de veau à la sauge cuit en cocotte avec quelques navets nouveaux.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (au moins une heure avant).



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Millésime : 2007

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Alcool : 12°

Culture : Biologique et bio-dynamique