Nikolaihof - Vom Stein Riesling Federspiel - 2004

Les amateurs avisés le savent : les pentes abruptes de la vallée de la Wachau, et leurs sols complexes mêlant ardoises, gneiss et sables calcaires, peuvent donner parmi les expressions les plus pures et profondes du Riesling, intensément minérales et d'une fraîcheur fruitée exceptionnelle. Ce « Vom Stein » 2004 nous en offre aujourd'hui une démonstration éclatante, après 12 ans passés en foudres suivis de 4 années supplémentaires en bouteille !

Ce formidable Riesling est issu du terroir très caillouteux du « Vom Stein », en surplomb de la rive orientale du Danube. La proximité du fleuve en contrebas permet de tempérer les chaleurs diurnes estivales sur ce terroir solaire et précoce. Bien sûr, ici aussi, la bio-dynamie joue un rôle essentiel : le travail régulier des sols, l'apport des préparations et tisanes naturelles, le respect des cycles lunaires, tout ceci favorise la vitalité de la vigne et l'implantation en profondeur de son système racinaire, une condition essentielle pour lui permettre de bien résister aux épisodes de sécheresse et capter toute l'énergie minérale du terroir.

En effet, comme son nom l'indique (« Stein » signifie pierre en allemand), cette cuvée est issue d'une sélection de raisins des parcelles situées sur les parties hautes de coteau, aux sols minces et surtout très rocailleux, mêlant gneiss, granits et micas. Il a été vinifié de la façon la plus naturelle du monde : ici on laisse faire la fermentation sur levures indigènes, sans chercher à contrôler les températures. On fait confiance à la nature et à l'expérience de l'homme : on observe et on goûte sans cesse.

Vient ensuite le temps de l'élevage, cette étape si particulière chez Nikolaihof, où le temps semble s'étirer à l'infini, loin de toute autre contingence que la recherche de l'équilibre parfait du vin. Cette cuvée a ainsi passé 12 années dans un vieux foudre, sans aucune intervention, avant d'être mise en bouteille en 2016.

Une fois encore, la complexité et l'intensité du bouquet impressionnent d'emblée : on démarre sur les fruits à coque, entre noisette, noix et châtaigne, la crème de marrons, mais aussi quelques légumes racinaires anciens. On enchaîne sur un fruité sensuel de poire pochée, de confiture de mirabelle et de marmelade de clémentine. Puis viennent les fleurs et les herbes fines : la douceur florale et miellée nous tire du côté d'une Chartreuse jaune tandis que la subtilité des herbes aromatiques nous emmène plutôt vers une Chartreuse verte… Quel raffinement ! A l'aération prolongée, on perçoit maintenant le citron vert, la cardamome, le thé vert, l'eucalyptus, la bergamote ou le lichen…

La bouche n'est pas en reste, mystérieuse, caressante et joueuse à la fois.

Elle livre peu à peu ses secrets avec une belle délicatesse soyeuse. Fraîcheur anisée du cerfeuil, énergie tonique de la rhubarbe, de la verveine, du wasabi et du raifort, gourmandise et éclat de la pêche de vigne, de la poire Beurré-Hardy ou Comice, de la prune jaune, imbrication des agrumes, entre citron vert, orange, kumquat, complétés d'une touche de kiwi… c'est un festival ! Incroyable. Un vin qui unit les contraires avec une facilité déconcertante et procure un plaisir de tous les instants, aussi cérébral que sensoriel.

Ce Vom Stein Riesling 2004 mérite de grands accords : un bar au caviar à la façon du regretté Joël Robuchon ou un Turbot braisé « vallée d'Auge »… Autre solution : le déguster seul et se laisser porter pour un voyage fantastique…

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Nikolaihof - Vom Stein Riesling Federspiel - 2004

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair.

Nez : Riche et profond : noisette, noix et châtaigne, crème de marrons. Panais. Poire pochée, confiture de mirabelle et marmelade de clémentine. Douceur florale et miellée d'une Chartreuse jaune, subtilité des herbes aromatiques d'une Chartreuse verte

Bouche : Caressante comme la soie mais tonique. Fraîcheur anisée du cerfeuil, énergie de la rhubarbe, de la verveine, du wasabi et du raifort, gourmandise de la pêche de vigne, de la poire, de la prune jaune, de nombreux agrumes stimulants.

Accords mets-vins : Un bar au caviar à la façon du regretté Joël Robuchon, ou plus simplement, un bar au fenouil. Un Turbot braisé « vallée d'Auge ». Des gambas à la citronnelle et au lait de coco.

Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable.

Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Millésime : 2004

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique