

Weingut Veyder-Malberg - Schöner Riesling - 2019



Passionné par les grands blancs secs de terroir, intenses, verticaux et salins, Peter Veyder-Malberg s'est lancé un peu par accident, avec le millésime 2014, dans l'aventure (singulière en Autriche) du Riesling doux... Cette année-là, Peter n'est pas satisfait du développement de la maturité sur les terroirs frais de la Wachau. S'ajoute à cela la grêle, qui va sérieusement endommager la récolte, puis les fortes pluies de fin août qui entraînent une pression importante de la pourriture grise.

Les rares raisins rescapés au moment de la vendange présentent une acidité élevée. Fidèle à son approche totalement naturelle de la vinification, Peter se refuse à utiliser tout artifice œnologique pour « corriger le tir ». Lui vient alors une idée : s'il se lançait dans l'élaboration d'un Riesling moelleux, à faible teneur en alcool, sur le modèle des célèbres « Kabinett » mosellans ? Par le miracle de la sérendipité, où l'on trouve ce que l'on ne cherchait pas, la cuvée « Schöner » est née ! Un vin effectivement bien « plus beau » (schöner en allemand) que les conditions du millésime ne le laissaient présager...

Heureux du résultat, encensé par quelques prestigieux sommeliers et autres critiques de renom à l'instar de David Schildknecht, Peter décide de pérenniser cette aventure tout en affinant sa démarche. Son choix s'est logiquement porté sur le terroir de « Schön », un des vignobles les plus réputés du Spitzerbach, sur des sols d'ardoises. Un choix gagnant, tant ce Schöner Riesling 2019, qui affiche seulement 9.5°, nous a régales et même bluffés par son extraordinaire éclat aromatique, et la qualité prodigieuse de ses équilibres. En funambule de haut-vol, Peter se joue de toutes les difficultés et nous offre un moelleux intense et frais, un vin qui swingue et nous met en joie, un vin tonique et raffiné, à la sucrosité incroyablement digeste.

On tombe immédiatement sous le charme des notes subtiles et gourmandes d'œufs en neige et d'omelette Norvégienne, de menthe glacée et d'anis, de citron givré, de quartiers de clémentine, d'orange sanguine, de pomme Granny, de coulis de pêche et de fruit de la passion. Les épices ne sont pas loin, délicates et stimulantes, jamais agressives.

La bouche est incroyablement dynamique : aux antipodes de toute sensation de lourdeur, la sucrosité semblent virevolter sur les papilles, portée par la fraîcheur et l'énergie des agrumes, toujours aussi nombreux. Un vin singulier pour la Wachau, effectivement plus proche des grandes expressions mosellanes ou rhénane du Riesling, sur un des plus grands millésimes pour les moelleux germaniques ! Il vous réglera à table pour accompagner un curry Madras de volaille ou de légumes, un saumon Gravlax à l'aneth, un Bleu de Gex ou encore, au dessert, une tarte

meringuée au citron ! Succulent...

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Veyder-Malberg - Schöner Riesling - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Subtil et gourmand : œufs en neige et omelette Norvégienne, menthe glacée et anis, citron givré, quartiers de clémentine et d'orange sanguine, pomme Granny, coulis de pêche et fruit de la passion. Epices délicates (cardamome, muscade).

Bouche : Tonique et très digeste, beaucoup de mouvement et d'énergie avec une sucrosité parfaitement intégrée et des saveurs dynamisantes d'agrumes. Finale sapide, électrisante.

Accords mets-vins : Un curry Madras de volaille ou de légumes, un saumon Gravlax à l'aneth, un Bleu de Gex ou encore, au dessert, une tarte meringuée au citron



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 10°

Ouverture : Aération impérative :
carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille doux (SR :
environ 70 gr)

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique