Weingut Van Volxem - Saar Riesling - 2020

On entre tout de suite dans le vif du sujet et la belle réussite du millésime 2020 chez Van Volxem : ce Saar Riesling affiche un profil frais et excitant au nez, bien mûr et concentré en bouche, parcouru de bout en bout d'une trame minérale fumée, accrocheuse et stimulante, puisée dans les sols de schistes. Un bijou de gourmandise et d'éclat, qui pourra vous accompagner à table dans des registres fort variés.

Cette cuvée provient de différentes parcelles exclusivement placées sur des coteaux de schistes, mêlant quartz et ryolithes, qui apportent au vin sa finesse minérale. Les vignes âgées en moyenne d'une trentaine d'années produisent sur ces sols maigres des baies plutôt petites mais très aromatiques et riches en éléments minéraux. C'est d'autant plus vrai sur un millésime solaire aux faibles rendements comme le fut 2020.

La vinification naturelle, sur levures indigènes, et l'élevage en cuves inox et grands foudres Stockinger, sans bois neuf, permettent de transmettre l'énergie épicée du sol ainsi que la générosité savoureuse du fruit avec précision et pureté.

Dès le premier nez, expressif et jaillissant, sensation de fraîcheur, fruité enjôleur et notes fumées s'imbriquent avec précision. On démarre sur des herbes fines et des agrumes toniques, entre coriandre, lavande et thym frais, citron vert, mandarine et kiwi. L'expression du sol est omniprésente, avec ses évocations de pierre-ponce, de silex frotté ou de gypse, complétées d'une dimension plus végétale et sophistiquée évoquant la peau de concombre ou la feuille de céleri.

En bouche, le vin affiche une certaine rondeur en entame, sur des saveurs de fruits mûrs et juteux, gorgés de soleil, autour de la poire Passe-Crassane, de la pomme Granny, de la pêche blanche et de la goyave, complétés d'une touche acidulée d'agrumes qui s'équilibrent à merveille avec cette douceur fruitée. Tout comme l'empreinte minérale qui ne nous quitte pas et vient stimuler les papilles dans un registre salin. La persistance et le poids rocheux de la finale sont étonnants à ce niveau : on salive et on se délecte pendant de longues secondes une fois la gorgée terminée…

Ce Saar Riesling est parfaitement structuré pour évoluer avec panache sur les 10 prochaines années. Encore une fois, à ce niveau de prix, nous avons beau chercher et chercher encore… nous ne trouvons pas franchement d'équivalent ! A table, il vous accompagnera avec succès sur des registres très variés : on pense à des viandes blanches fumées ou des poissons cuisinés à la Suédoise (Smörgasbord), mais aussi à des fruits de mer, des sushis ou des poissons grillés accompagnés de légumes verts ! Un régal.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Saar Riesling - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or blanc, lumineuse

Nez : Frais, jaillissant : coriandre, lavande et thym frais, citron vert, mandarine et kiwi. Pierre-ponce, silex frotté ou gypse, complétées d'une dimension plus végétale et sophistiquée de peau de concombre et de feuille de céleri. Fruits blancs frais, pêche.

Bouche : Sur des saveurs de fruits mûrs et juteux, gorgés de soleil, autour de la poire Passe-Crassane, de la pomme Granny, de la pêche blanche et de la goyave, complétés de cette touche acidulée d'agrumes. Finale aux accents salins, tonique et élancée

Accords mets-vins : Des viandes blanches fumées ou aux poissons cuisinés à la Suédoise (Smörgasbord), mais aussi à des fruits de mer, des sushis ou des poissons grillés accompagnés de légumes verts. Crevettes sautées au gingembre.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1 heure minimum)

Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Alcool : 12°

Culture : Biologique