Nikolaihof - Magnum Im Weingebirge Grüner Veltliner Smaragd - 2017

Avec ce Smaragd, on monte encore d'un cran en termes d'intensité, de profondeur et de concentration : plus que jamais, les Saahs nous montrent combien le Grüner Veltliner peut donner des vins éminemment complexes, longs et harmonieux, à condition bien sûr de lui donner la possibilité de capter son environnement dans toute sa force, son énergie et de lui laisser ensuite le temps de « digérer » tous ces messages pour mieux nous les transmettre.

Pour cela, les Saahs ont misé depuis longtemps déjà sur la bio-dynamie dans les vignes et des temps très longs d'élevage en cave. Ce Smaragd (le plus haut niveau de concentration des raisins) a ainsi passé près de deux ans à se construire et s'harmoniser dans un grand foudre ancien, avant de continuer à se patiner en bouteille pendant deux années supplémentaires.

Dès le premier nez, on se laisse charmer par la concentration expressive du fruit, autour des fruits blancs compotés, de la pêche jaune, du fruit de la passion et d'une touche de banane. La dimension herbacée est complexe, apportant à ce bouquet mûr une agréable sensation de fraîcheur chlorophyllienne. On pense à des herbes hautes en bordure d'un plan d'eau, à un gazon fraîchement coupé, mais aussi à des plantes aromatiques autour de la menthe, de l'eucalyptus, du laurier frais, de la verveine ou de la coriandre vietnamienne. Feuille de céleri et peau de concombre soulignent la sensation de fraîcheur. Au fil de l'aération, l'expression du sol s'affirme, sur une touche de caillou mouillé, tout comme l'énergie des agrumes, citron vert en tête.

En bouche, ce Grüner Veltliner Smaragd dégage une sorte de force tranquille : le volume charnu et savoureux de l'entame, évoquant un délicieux coulis de poire, se resserre sur une trame acidulée stimulante, dominée par l'orange amère, le pamplemousse et le citron, mais aussi de fins amers de bâton de réglisse et de poivre vert. L'imprégnation épicée ne cesse de gagner en intensité (on pense maintenant au gingembre) pour finir sur une note franchement salée.

L'intensité minérale de la finale est remarquable : juteuse, acidulée et salivante, faisant chanter les agrumes et les poivres, elle reste en nous pendant de longues minutes. Idéal sur une daurade ou un bar en croûte de sel accompagné d'une tombée d'épinards à la crème, ou sur un saumon cuit à l'unilatérale et sa purée de topinambours.

Quantité limitée à 2 Magnums par client

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Nikolaihof - Magnum Im Weingebirge Grüner Veltliner Smaragd - 2017

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Complexité et harmonie : fruits blancs compotés, pêche jaune, fruit de la passion, banane, herbes hautes, plan d'eau, menthe, eucalyptus, laurier frais, verveine ou coriandre vietnamienne, caillou mouillé, citron vert, feuille de céleri, concombre

Bouche : Le volume charnu et savoureux de l'entame, autour d'un coulis de poire, se resserre sur une trame acidulée stimulante, entre orange amère, pamplemousse et citron. Fins amers du bâton de réglisse et du poivre vert. Longue et intense finale acidulée, salée

Accords mets-vins : Salade avocat-crevette-pamplemousse parsemée de sésame grillé, une daurade ou un bar en croûte de sel accompagné d'une tombée d'épinards à la crème, ou sur un saumon cuit à l'unilatérale et sa purée de topinambours.

Conseils de service

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

Température de service : 10 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grüner Veltiner

Alcool : 13°

Culture : Biologique et bio-dynamique