

Weingut Van Volxem - Magnum Grand Cru Gottesfuss Alte Reben Riesling - 2021



Un des bijoux du Domaine, c'est bien sûr ce Gottesfuss, soit le « pied de Dieu » : référence à ces incroyables ceps de vignes, francs de pied, plantés, pour une bonne partie d'entre eux, voici 120 ans sur ce coteau extrêmement pentu qui surplombe la Sarre. Travailler la vigne sur ces pentes de schistes rouges et gris, à la déclivité affolante, dépasse l'entendement : la vigne occupe pourtant ce terroir d'exception depuis l'occupation romaine !

Cet amphithéâtre naturel bénéficie d'une exposition au Sud qui, combinée à la capacité des sols d'ardoises à emmagasiner la chaleur et à l'influence thermorégulatrice de la Sarre qui coule à ses pieds, permet au Riesling de mûrir lentement. Ici, la vigne fut plantée à très haute densité pour la région (11 000 pieds à l'hectare) : la concurrence entre les pieds a poussé ces très vieilles vignes à s'enraciner à des profondeurs extrêmes et leur permet aujourd'hui d'imprégner le fruit d'une intensité minérale unique.

Bien sûr, il a fallu à l'équipe du Domaine Van Volxem un courage hors du commun et une véritable abnégation pour redonner à ces vignes, qui étaient restées longtemps abandonnées, toute leur vitalité : 15 ans de labeur acharné sur ce coteau vertigineux (travail des sols, tailles de plus en plus courtes, ébourgeonnage...) qui se voient aujourd'hui couronnés de succès. Ce prodigieux Gottesfuss est peut-être le plus grand vin de la collection : il rivalise en tout cas sans problème avec le légendaire Scharzhofberg !

La robe jaune aux reflets dorés annonce une belle concentration. Au nez, on perçoit d'éclatantes fragrances florales parmi lesquelles on repère jasmin et chèvrefeuille. Un premier rideau aux notes entêtantes bientôt suivi par des expressions fruitées évoquant la pomme granny-smith, la poire, la mirabelle ou encore l'ananas. Une nouvelle vague s'annonce, énergique et rafraîchissante, charriant l'orange, la bergamote, le zeste de citron vert mais aussi quelques éléments plus minéraux, entre craie et silex frotté.

Les mêmes éclats de roche s'imposent en bouche, donnant à l'attaque son accroche stimulante, complétés de touches herbacées, plus chlorophylliennes et mentholées. Puis la structure se détend et se montre plus ronde, mais jamais lâche, et particulièrement savoureuse avec ses nuances de pomelo et d'orange, mais aussi d'une rhubarbe acidulée et jouissive. Le jus s'allonge sous l'influence d'excitantes notes de sauge et de gingembre, et d'une amertume délicate, salivante. Parfaite synthèse de la puissance de la roche, avec sa structure marmoréenne, et de la

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

finesse du millésime, ce Grand Cru Gottesfuss est un géant sous une cape brodée de fil d'or, un oratorio de Noël.

Compagnon indispensable d'une grande table, ce « Pied de Dieu » vous réglera sur des ravioles de langoustines dans une nage au lait de coco, citronnelle et combava, une truite aux amandes, un tajine de veau au coing et à l'orange.

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Magnum Grand Cru Gottesfuss Alte Reben Riesling - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Tout en nuances : fleurs d'arbres fruitiers, jasmin et chèvrefeuille, pomme granny-smith, poire, mirabelle et ananas, une vague de fraîcheur autour de l'orange, de la bergamote, du zeste de citron vert, silex frotté

Bouche : Attaque pierreuse, accrocheuse, complétée de touches herbacées, chlorophylliennes et mentholées.

Nuances de pomelo et d'orange, de rhubarbe acidulée et jouissive. Le jus s'allonge sous l'influence de notes de sauge et de gingembre. et d'amers délicats

Accords mets-vins : Des ravioles de langoustines dans une nage au lait de coco, citronnelle et combava, une truite aux amandes, un tajine de veau au coing et à l'orange.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2050

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique