

Weingut Van Volxem - Altenberg Riesling Auslese - 2018



S'il s'est fait une spécialité des grandes expressions de riesling vinifiés en sec, Roman n'en a pas moins oublié que ces terroirs escarpés aux sols d'ardoises, courant le long des méandres de la Sarre, pouvaient faire naître de précieux nectars en sélection tardive, pour peu que les conditions du millésime s'y prêtent. Des moelleux et liquoreux qui ont d'ailleurs fait la gloire d'un des voisins de vigne de Roman sur le Scharzhofberg, le célèbre Egon Muller.

Le millésime 2018, à la fois généreux et très ensoleillé, y compris pendant l'arrière-saison, a permis d'élaborer cette magnifique sélection tardive, tout en équilibre entre douceur gourmande et grâce aérienne.

Roman se concentre pour cette cuvée sur le terroir d'Altenberg. Le « grand cru » occupe des pentes absolument vertigineuses, qui grimpent au-delà de 250 mètres d'altitude. Les sols sont ici très arides, recouverts d'éboulis de schistes gris très érodés, mêlés avec des résidus grossiers de rhyolithes et de quartz d'origine volcanique.

Dans ces conditions pourtant extrêmes, les vieilles vignes de riesling parviennent à donner leur meilleur. Bien sûr, les rendements sont naturellement très limités, et sur ce terroir plutôt chaud et précoce, le raisin se charge d'une intensité aromatique et d'une densité de matière hors-norme, sans rien perdre de la tension minérale qui apporte une empreinte tonique à ce superbe moelleux.

Ce qui frappe d'emblée, à peine le nez au-dessus du verre, c'est la sensation de grâce aérienne, de légèreté que le précieux nectar dégage. On navigue dans un paysage lumineux, raffiné, de rose blanche, de violette et de jasmin. On se régale de parfums fondants d'abricot enrobé de miel, de confiture de pêches et de mirabelles. Quelques notes plus épicées de cardamome, de poudre de curry et de baume camphré viennent ensuite titiller nos sens.

A l'aération prolongée, une touche plus exotique s'immisce dans cette riche partition, évoquant le kaki et le melon, relevés de notes plus vives d'orange sanguine, de citron vert et d'une nuance de bâton de réglisse.

La bouche offre un incroyable confort : on a la sensation de s'étendre sur un duvet moelleux, au gonflant souple et enveloppant. Les saveurs de fruits confits, de pain d'épices, d'abricot délicatement caramélisé et de kaki régaler nos papilles. Sensuel mais jamais lourd ni collant, ce magnifique Riesling Auslese est encore un jouvenceau, à peine sorti de sa chrysalide. Son potentiel de garde est immense. Avis aux amateurs...

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Altenberg Riesling Auslese - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Gracieux et léger : paysage lumineux, raffiné, rose blanche, violette, jasmin, abricot enrobé de miel, confiture de pêches et de mirabelles, cardamome, poudre de curry, baume camphré, kaki, melon, orange sanguine, citron vert, bâton de réglisse.

Bouche : Réconfortante et moelleuse : saveurs de fruits confits, de pain d'épices, d'abricot délicatement caramélisé et de kaki régaler nos papilles. Vin sensuel mais jamais lourd ni collant.

Accords mets-vins : Homard grillé avec son beurre aux herbes. Langoustines rôties accompagnées d'une émulsion légère à la citronnelle.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille
(2 heures) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique