Peter Jakob Kühn - Riesling Sankt Nikolaus Mittelheim Grand Cru - 2020

Ce joyau du Domaine doit son nom à l'ancienne statue en grès d'un Saint-Nicolas qui semble bénir ce coteau. Cette parcelle de vieilles vignes s'incline vers le Sud, à proximité immédiate du Rhin. Le fleuve y joue un rôle thermo-régulateur. En outre, par beau temps, il agit comme un véritable réflecteur des rayons et de la chaleur du soleil.

Cette proximité fait de ce terroir l'un des plus précoces du Domaine. Comme souvent, ces vieilles vignes, âgées de plus de 60 ans, ont donné des rendements faibles, avec de petits raisins extraordinairement concentrés et complexes dans leur aromatique.

Après une vinification la plus naturelle qui soit, sans aucun intrant et sur levures indigènes, le vin est élevé sur lies pendant deux ans en foudres.

Une pluie fine d'herbes à tisane, de tilleul et de fleurs blanches assaille littéralement vos narines. Le sol n'est bien entendu jamais très loin de ces premières expressions alanguissantes. Schiste et ardoise se conjuguent aux notes chlorophylliennes d'herbes sèches et de menthe. Une pointe d'éléments oléagineux s'immisce dans la belle ronde. Au fil de l'aération, le vin se déploie et livre des notes de fruits secs, d'abricot et de noisette. Un jus clair et pur qui instille vos sens et se déploie à l'infini.

La bouche croquante et juteuse s'élargit sans cesse. D'abord dominée par d'impeccables fruits jaunes et estivaux comme l'abricot, la prune et la mandarine, elle prend une dimension plus complexe avec l'arrivée de notes pâtissières de tarte au citron meringuée et d'une touche de pâte de coing. Une pointe de gingembre électrise le milieu de bouche. La finale éclatante invite le sol dans l'intense farandole entre éclats de silex et épices tonifiantes : on pense au poivre vert et à la cardamome. Les équilibres internes sont magiques entre amertume, fraicheur et vivacité printanière. Sublime nectar !

Côté accord, nous plébisciterons un tartare de daurade ou de bar aux fines herbes, relevé d'une pointe de gingembre. Si vous l'attendez un peu, ce Riesling Sankt Nikolaus Mittelheim vous régalera avec des calamars à la plancha, ail nouveau et piment rouge, ou encore un bar en croûte de sel. Plus tard encore, optez pour un curry doux de gambas. Un vrai riesling de gastronomie.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Peter Jakob Kühn - Riesling Sankt Nikolaus Mittelheim Grand Cru - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Diaphane et onirique : fraîcheur chlorophyllienne des herbes hautes, des fleurs du verger, de la menthe, une minéralité subtile d'éclats de pierre et de cristaux de sel, poire pochée, abricot sec, crème de noisette ou de châtaigne

Bouche : On balance entre gourmandise et énergie acidulée : on passe de la confiture d'abricot à la mandarine, de la pâte de coing à la rhubarbe, de la tarte au citron meringué au gingembre. Relevés d'une touche de sel. Finale d'une incroyable longueur

Accords mets-vins : Dans sa jeunesse un tartare de daurade aux herbes fines. Plus tard, un bar en croûte de sel ou, un filet de Saint-Pierre aux épices (à la façon d'O. Roellinger), les feuillantines de langoustines, graines de sésame et sauce au curry signées B. Pacaud

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Rheingau

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique