Weingut Van Volxem - Grand Cru Scharzhofberger Riesling - 2022

Nous voici sur le fameux Scharzhofberg, l’un des plus prestigieux grands crus allemands, rendu célèbre dans le monde entier par Egon Müller en particulier. Mais, à la différence de leur prestigieux voisin de vigne, si admiré pour ses sélections de grains nobles (TBA), c’est en le vinifiant en sec que Roman et Dominik sont parvenus à capter la quintessence de ce terroir avec une rare maestria.

A Wiltingen, le Scharzhofberg, c’est avant tout un terroir d’exception, relativement frais, où les sols abrupts de schistes bleus apportent au riesling une complexité et une minéralité fine, saline et rafraîchissante, qui n’a que peu d’équivalent. Au 19ème siècle déjà, le Scharzhofberger était considéré comme le « roi de tous les vins du pays de Trèves ».

Soucieux de préserver au maximum la pureté du fruit et l’identité du terroir, Roman et son maître de chai, Christoph, optent pour une vinification totalement naturelle, sur levures indigènes et sans aucune intervention, suivie d’une période d’élevage de 8 mois environ, pour partie en cuve inox et pour partie en vieux foudres de bois.

Tout débute par la fulgurance de notes salines et fumées, aériennes, évoquant tour à tour le silex frotté et la poussière d’ardoise. Par la suite, on est cueilli par les effluves douces de pétales de rose blanche, de muguet et d’acacia, rejointes par de délicates mais succulentes notes d’ananas rôti, de coing frais et de pêche. Ces expressions sont bientôt « rafraichies » par des fragrances plus toniques de feuilles de menthe, d’aneth et d’anis vert, ainsi qu’une touche de pomme Granny, et, plus étonnant, quelques parfums iodés de coquillage et d'embruns salins. L’horizon s’ouvre ensuite sur des paysages plus chatoyants, imprégnés d’épices comme la poudre de curry, le curcuma, le poivre blanc et la cannelle. L’édifice olfactif est harmonieux et dynamique.

La bouche est délicieusement citronnée, tranchante et fuselée, autour de notes de citron vert et de gingembre frais. Elle convoque ensuite des épices stimulantes mais subtiles, évoquant poivre Timut et piment d’Espelette. Des amers élégants et fins relèvent une texture délicatement crayeuse. En milieu de bouche, les notes d’orange sanguine, de pomelo mûr et de quinquina animent un jus joliment mâtiné d’expressions plus suaves de fruits jaunes bien mûrs et séveux. Ce riesling est magnifiquement vibrant. La finale, longue et saline, semble parsemée d’une matière minérale aérienne, délicatement poudreuse. Les équilibres sont parfaits et le plaisir est total.

Des écrevisses à l’ail, des langoustes grillées au beurre citronnée ou des queues de homard bleu à la sauce Thermidor conviendront idéalement à

ce grand cru de fête, une sorte d’élixir de jouvence, entre ciel et terre.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

@ Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Grand Cru Scharzhofberger Riesling - 2022

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Silex frotté, poussière d'ardoise, pétales de rose blanche, de muguet et d'acacia, ananas rôti, coing frais, pêche, feuilles de menthe, aneth, anis vert, pomme Granny, coquillage, embruns salins, poudre de curry, curcuma, poivre blanc, cannelle.

Bouche : Citronnée, tranchante et fuselée (citron vert, gingembre frais), épices stimulantes (poivre Timut, piment d'Espelette), amers élégants et fins, texture crayeuse, orange sanguine, pomelo mûr, quinquina, fruits jaunes. Longue Finale saline et poudreuse.

Accords mets-vins : Des écrevisses à l'ail, des langoustes grillées au beurre citronnée ou des queues de homard bleu à la sauce Thermidor.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique