

## Nikolaihof - Riesling Federspiel - 2022



Les amateurs avisés le savent : les pentes abruptes de la vallée de la Wachau, et leurs sols complexes mêlant ardoises, gneiss, loëss calcaires et graviers, peuvent donner parmi les expressions les plus pures et profondes du Riesling, intensément minérales, d'un éclat fruité exceptionnel.

Sur ce millésime pourtant sec et solaire, la proximité du Danube en contrebas a permis de tempérer les chaleurs diurnes de l'été. Nul doute que la biodynamie a également joué un rôle essentiel. Le travail régulier des sols, l'apport des préparations et tisanes naturelles, le respect des cycles lunaires : tout ceci favorise la vitalité de la vigne et l'implantation en profondeur de son système racinaire, une condition essentielle pour lui permettre de bien résister aux épisodes de sécheresse.

Ce Riesling est issu de parcelles situées sur un terroir qui fait la part belle aux sables calcaires et aux graviers jadis charriés par le fleuve, aujourd'hui en contrebas. Il a été vinifié puis élevé en grand foudre de la façon la plus naturelle du monde : ici on laisse faire la fermentation sur levures indigènes, sans chercher à contrôler les températures. On fait confiance à la nature et à l'expérience de l'homme : on observe et on goûte sans cesse, jusqu'à la mise en bouteille, au printemps suivant la récolte.

Le nez est traversé par des effluves aquatiques rappelant les fleurs d'eau avant de prendre des chemins de traverse nous conduisant jusqu'à des champs de céréales, quelques fèves et des noix fraîches. Ces premières expressions se mêlent à des notes de fleurs blanches et de plantes tisanières. Si une douce touche d'anis pointe son nez, le bouquet semble vouloir s'affermir autour de fragrances complexes de silex chaud mais aussi d'expressions scintillantes et toniques de pomme Granny, de pêche de vigne et d'agrumes, entre citron vert, orange Outspan et pamplemousse.

A l'instar du nez, la bouche développe d'énergiques notes herbacées, évoquant cresson et thé vert. La palette est large comme un horizon maritime. Les notes végétales s'effacent bientôt devant des arômes suggérant un zeste de citron vivifiant, adouci par quelques fleurs mellifères. Le milieu de bouche propose de nous régaler d'une texture poudreuse et subtilement poivrée. Après avoir énergiquement grumé le vin, les notes salines et fumées s'imposent. Le jus redevient cajolant et plus large en finale et plus large : il convoque quelques fruits estivaux, entre pomme et pêche blanche, ainsi qu'un peu de fruit de la passion. De fins et stimulants amers finissent d'emballer nos sens.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Il va de soi que ce Riesling mérite de dormir en cave quelques années encore. Les plus impatients trouveront néanmoins beaucoup de plaisir à l'associer avec un pavé de cabillaud en croûte de noisette, une tourte saumon-épinards ou une viennoise de sole aux pointes d'asperges vertes. Un riesling taillé pour la table.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Nikolaihof - Riesling Federspiel - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Singulier et tonique : fleurs d'eau, champs de céréales, fèves et noix fraîches, fleurs blanches, plantes tisanières, anis, silex chaud, pomme Granny, pêche de vigne, citron vert, orange Outspan, pamplemousse.

Bouche : Thé vert, zeste de citron mâtiné de fleurs mellifères, texture légèrement poudreuse et subtilement poivrée, notes salines et fumées. Le vin redevient cajolant en finale avec des notes fruits estivaux et de fins et stimulants amers.

Accords mets-vins : Avec un pavé de cabillaud en croûte de noisette, une tourte saumon-épinards ou une viennoise de sole aux pointes d'asperges vertes.



### Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Alcool : 12°

Culture : Biologique et biodynamique