

Nikolaihof - Riesling Federspiel Late Release - 2016



Fidèle à leur goût pour les élevages prolongés, les Saahs isolent souvent une partie de la production d'un millésime, pour mieux nous la faire redécouvrir après un long passage en foudre. C'est le cas de ce « Late Release », que l'on pourra traduire par « libération tardive » : ce Riesling a en effet passé 6 ans dans un vieux foudre, avant d'être mis en bouteille pendant l'été 2022. Un temps que le vin a mis à profit pour parfaire ses équilibres, qui flirtent aujourd'hui avec la perfection.

Dès le premier coup d'œil, on perçoit la jeunesse insolente de ce Riesling, à la robe or clair encore teintée de reflets verts. Le nez, dense et profond, s'ouvre sur une dimension délicatement épicée, entre safran et pointe de curry, qui laisse progressivement la place à un fruit complexe, expressif et bien mûr : on pense à une compote de pomme et de coing, à un coulis de poire, à la confiture d'abricots, une soupe de pêche et de melon jaune.

Au fil de l'aération, on s'enfonce dans un paysage verdoyant, gorgé de chlorophylle : on imagine les herbes hautes, sur les berges d'une rivière, mais aussi un jardin potager, à la fin du printemps, avec ses pois gourmands et jeunes haricots verts frais. Les agrumes s'imposent maintenant, énergiques, juteux et stimulants, autour du pomelo, de l'orange Outspan, de la clémentine et du kumquat. Autant de fruits relevés de touches de noix de muscade et de baie de genièvre.

La bouche n'est pas en reste : véritable concentré de vitalité et de dynamisme, la matière fuse, gorgée de saveurs d'agrumes, de rhubarbe et de fruits à noyau. Là encore, les épices agissent comme autant d'exhausteurs de goût : poivre blanc, gingembre, radis noir et roquette poivrée électrisent nos papilles. La rectitude, la précision et la longueur de la finale sont impressionnantes : pierreuse, tendue, animée d'une intense note de citron confit au sel, elle pénètre au plus profond de nos sens avec une sorte d'évidence et de candeur irrésistible. Sa sapidité, son énergie, son équilibre nous donnent furieusement envie d'y revenir.

Ce très beau Riesling, profondément ancré dans son terroir, conviendra aussi bien à une cuisine indienne raffinée (on pense à un dahl de lentille corail aux épinards ou un tandoori de cabillaud) qu'à un sukiyaki de poissons, une lotte au safran, un waterzoï de poulet ou encore une choucroute traditionnelle, à la viande fumée. Autre option : un sandre au court-bouillon servi avec une jardinière de légumes de printemps. En fin de repas, tentez le Livarot et même le gorgonzola !

Nikolaihof - Riesling Federspiel Late Release - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair encore teintée de reflets verts

Nez : Chlorophyllien, tonique : paysage verdoyant, herbes hautes sur les berges d'une rivière, jardin potager à la fin du printemps, avec ses pois gourmands et haricots verts, pomelo, orange Outspan, clémentine, kumquat, noix de muscade, baie de genièvre.

Bouche : Vitalité et dynamisme, la matière fuse gorgée d'agrumes, de rhubarbe, de fruits à noyau, les épices agissent comme exhausteurs de goût, Longue finale droite, précise et minérale, animée d'une intense note de citron confit au sel.

Accords mets-vins : Dahl de lentille corail aux épinards, tandoori de cabillaud, sukiyaki de poissons, lotte au safran, waterzoï de poulet, choucroute traditionnelle à la viande fumée, sandre au court-bouillon servi avec jardinière de légumes de printemps. Livarot ...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Wachau

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique