

Weingut Van Volxem - Magnum Grand Cru Altenberg Alte Reben Riesling - 2021



Le Grand Cru Altenberg est un des fers de lance de l'extraordinaire patrimoine viticole de Van Volxem : par son scintillement minéral comme autant d'éclats de schistes qui font briller le fruit, par sa pureté aromatique, toute en fraîcheur subtile et tonifiante, par sa verticalité élégante et sereine, sa classe aristocratique, ce Riesling intense et fuselé offre un énorme potentiel d'évolution : il rayonnera avec assurance sur les 20 prochaines années.

Là encore, on se demande comment un terroir aussi « difficile » a pu être dompté par l'homme, colonisé par la vigne pour donner au final de si grands vins. Car l'Altenberg occupe des pentes vertigineuses, qui grimpent au-delà de 250 mètres d'altitude. Les sols y sont très arides, recouverts d'éboulis de schistes gris 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 limités, et sur ce terroir plutôt chaud et précoce, le raisin se charge d'une concentration aromatique, d'une densité de matière et d'une minéralité hors-norme.

Après un nécessaire et long carafage, cet Altenberg dévoile un bouquet d'une immense complexité, dominé par l'éclat scintillant de la roche. On pense à une eau pure, chargée en sels minéraux, qui pénètre les schistes. Autour de ce cœur pierreux, aux accents délicatement fumés, les fruits frais et subtils entament progressivement une joyeuse farandole : on croise des pommes Granny ou Reinette juste cueillies, une poire juteuse, du coing, mais aussi la clémentine, le pamplemousse, le citron vert ou le kiwi. Autant de fruits gorgés d'une énergie primesautière qui nous dynamise et nous fait du bien.

La bouche prolonge le plaisir et consacre un fruit triomphant. Les fruits blancs et les agrumes sont littéralement traversés par une empreinte rocheuse au grain fin, serré, et aux saveurs épicées, rappelant la baie de genièvre, le gingembre, le clou de girofle et même la coriandre vietnamienne. Cette présence minérale électrise une matière dense, au volume de fruit impressionnant. La finale est interminable : elle déploie pendant de longues secondes son énergie verticale et sa résonance saline dans tous les interstices de notre corps.

Ce splendide Grand Cru Altenberg traversera les 20 prochaines années avec panache et distinction. Un monument, encore en devenir, qu'il

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

faudra absolument carafier au moins une heure si vous ne résistez pas à l'envie de le goûter dans sa jeunesse. Carpaccio de langoustines ou de noix de Saint-Jacques marinées au citron, tartare de bar au cerfeuil vous régaleront aujourd'hui. Dans 10 ans, barbue à l'oseille ou homard rôti aux épices douces vous transporteront à leur tour. Grand vin, grande émotion.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Magnum Grand Cru Altenberg Alte Reben Riesling - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, reflet vert

Nez : Minéral et scintillant : éclats de roche, eau de source chargée de sels minéraux, une touche fumée des fruits subtils pommes Granny ou Reinette juste cueillies, poire juteuse, coing, clémentine, pamplemousse, citron vert et kiwi)

Bouche : Matière dense, les fruits blancs et les agrumes sont traversés par une empreinte rocheuse au grain fin, serré, et aux saveurs épicées, de baie de genièvre, gingembre, clou de girofle et coriandre vietnamienne. Très longue finale, à la résonance saline

Accords mets-vins : Carpaccio de langoustines ou de noix de Saint-Jacques marinées au citron, tartare de bar au cerfeuil vous régaleront aujourd'hui. Dans 10 ans, barbue à l'oseille ou homard rôti aux épices douces.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage (2 heures au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique