Weingut Van Volxem - Grand Cru Ritterpfad Riesling Kabinett - 2016

Le grand cru Ritterpfad occupe un terroir qui donne traditionnellement haute maturité et grande densité au riesling. Sur ses pentes très abruptes, la vigne s'immisce dans un sol assez lourd d'ardoises rouges, riches en fer : elle y puise à la fois cette chair, ce volume que l'on retrouve dans le vin, mais aussi cette trame minérale et épicée qui ne cesse d'affiner ce Riesling au profil demi-sec.

Sur ce terroir plutôt chaud, Roman et son équipe veillent toujours à ne pas se laisser piéger par une trop haute maturité du raisin, qui pourrait inutilement alourdir le vin : cette année encore, ils ont parfaitement réussi à préserver fraîcheur et grande digestibilité sur ce Ritterpfad à faible teneur en alcool (9°), certes puissant et gourmand dans ses arômes, mais toujours porté par une belle sensation de légèreté.

On aime son nez mêlant infusions (verveine, tilleul), herbes fines, notes minérales de sol mouillé, avec de francs et gourmands arômes de pêche jaune, et une touche rafraîchissante de zeste de mandarine. En bouche, l'attaque est veloutée, presque crémeuse : s'il y a ici un vrai volume, celui-ci est toujours contre-balancé par une belle tension minérale, fruits et épices se répondent parfaitement bien.

La concentration et la trame minérale de ce vin en font un sérieux client pour une garde d'au moins 10 ans : s'il nécessite aujourd'hui une bonne aération pour vaincre sa relative « timidité », nul doute que d'ici quelques années, il vous épatera par son intensité.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Grand Cru Ritterpfad Riesling Kabinett - 2016

Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Infusions (verveine, tilleul), herbes fines (coriandre), notes minérales de sol mouillé, avec de francs et gourmands arômes de pêche jaune, et une touche rafraîchissante de zeste de mandarine.

Bouche : Attaque veloutée, presque crémeuse, suivie d'une belle tension minérale, saline et épicée. La bouche, très concentrée aujourd'hui, va s'assouplir avec les années.

Accords mets-vins : Plutôt une cuisine exotique, d'Asie du Sud-Est : dahl, poulet grillé au miel et à la citronnelle, crevettes sauce aigre-doux... Pourquoi pas un munster ou un fromage persillé.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille demi-sec

Cépage : Riesling

Alcool : 8.5°

Culture : Biologique