Weingut Van Volxem - Grand Cru Gottesfuss Alte Reben Riesling - 2016

L’autre joyau du Domaine, c’est bien sûr ce Gottesfuss, soit le « pied de Dieu » : référence ici à ces incroyables ceps de vignes, francs de pied, plantés voici 120 ans sur ce coteau extrêmement pentu qui surplombe la Sarre. Travailler la vigne sur ces pentes de schistes rouges et gris, à la déclivité affolante, dépasse l’entendement : c’est pourtant depuis l’occupation romaine que la vigne est présente sur ce terroir d’exception !

Cet amphithéâtre naturel bénéficie d’une exposition au Sud qui, combinée à la capacité des sols d’ardoises à emmagasiner la chaleur et à l’influence thermorégulatrice de la Sarre qui coule à ses pieds, permet au Riesling de lentement mûrir. Ici, la vigne fût plantée à très haute densité (11 000 pieds à l’hectare) : la concurrence entre les pieds a poussé ces très vieilles vignes à s’enraciner à des profondeurs extrêmes et leur permet aujourd’hui d’imprégner le fruit d’une intensité minérale unique.

Bien sûr, il a fallu à l’équipe du Domaine Van Volxem un courage et une abnégation pour redonner à ses vignes, qui étaient restées longtemps abandonner, toute leur vitalité : 15 ans de labeur acharné sur ce coteau vertigineux (travail des sols, tailles de plus en plus courte, ébourgeonnage…) qui se voient aujourd’hui couronnés de succès. Ce Gottesfus est incontestablement un des plus grands rieslings, un des plus puissants et complexes, qu’il nous ait été donné de goûter depuis longtemps !

Après une bonne aération, le bouquet se montre envoûtant associant d’étonnantes notes de fruits rouges (groseille, mûre), de bourgeon de cassis, de rose séchée, de fleurs jaunes, de pamplemousse et de poire, et quelques touches épicées qui chatouillent le nez. En bouche, puissance et concentration dominent, le vin déploie une énergie immense, toujours contrebalancée par une texture soyeuse, cristalline, qui adoucit parfaitement les contours. Il y a l’eau et il y a le feu, il y a le yin et le yang !

Laissez-lui encore peu de temps en cave pour parfaire son harmonie et canaliser la puissance du sol : vous vivrez alors un très grand moment de dégustation !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Grand Cru Gottesfuss Alte Reben Riesling - 2016

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Très sophistiqué : fruits rouges (groseille, mûre), bourgeon de cassis, rose séchée, fleurs jaunes, pamplemousse, poire, poivre blanc, gingembre. Une touche fumée.

Bouche : Très puissant et concentré, mais la texture reste soyeuse, légère. La force du sol est omniprésente, sur un registre salin. Il va se patiner et s'adoucir avec le temps.

Accords mets-vins : Soupe de crevettes au lait de coco et cumbava. Blanquette de lotte. Tajine de veau aux olives vertes et citron confit.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable

Caractéristiques techniques

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec (SR : moins de 9 g)

Cépage : Riesling

Culture : Biologique