



Riesling trocken 'Buddy & Soil' 2020 Nico Espenschied

Nico Espenschied mise tout sur le terroir et produit un riesling au style affirmé et à la fraîcheur vive. La cuvée 'Buddy & Soil' est produite en exclusivité pour Wine in Black !

Type	Blanc
Producteur	Nico Espenschied
Région	Hesse rhénane
Cépage	Riesling
Dosage	Sec
Température	8-10°C
Degré d'alcool	12 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2023
Élevage	Foudre
Volume	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et notes

Grand Prix International du Vin Mundus Vini 2021 : Médaille d'argent

Eichelmann 2020 : (pour le domaine) 4 étoiles (sur 5)

« Nico Espenschied a connu une croissance constante au cours des dernières années. Les vins orange et nature font désormais partie intégrante de son travail. Il n'a pourtant pas délaissé ses vins traditionnels qui sont devenus encore meilleurs. Au sommet, son riesling La Roche et son pinot noir de Kisselberg. Une superbe nouvelle collection. »

Guide Gault&Millau Allemagne : (pour le domaine) 3 grappes (sur 5)

« Un représentant puissant de la région de la Hesse rhénane et sans aucun doute un candidat pour une envolée supplémentaire. Nico Espenschied est un vigneron exceptionnellement créatif, mais aussi un artisan expérimenté que nous estimons énormément. Pourvu que ça dure ! »

Nicolas Rechenberg - Gourmetwelten :

À propos des collections de l'année 2018 : « J'ai encore le goût cristallin en bouche aujourd'hui, il doit y avoir de la magie dans tout ça ! »

Guide Vinum Allemagne : (pour le domaine) 2 étoiles (sur 5)

« Une production de beaux vins de haut niveau. »

Magazine œnologique Fine : 'Nouvelle génération, les 111 meilleurs jeunes vigneron allemands'

« Le portrait de Nico : réfléchi et débordant d'idées à la fois, cool, créatif et un peu chaotique. Le vent du grand monde viticole l'a amené ici et là : plusieurs stages en Bourgogne, en Californie et en Autriche ; nombreux voyages en Hongrie, au Tyrol du Sud et dans le Piémont, ainsi qu'en Styrie et en France, dans le Roussillon et de nouveau en Bourgogne. » - Stuart Pigott

Stephan Reinhardt - Robert Parker's Wine Advocate :

À propos du domaine : « Les vins les plus intéressants sont les cuvées de riesling du domaine Espenhof, issues du vignoble parcellaire La Roche aux sols rouges riches en fer, ainsi que l'assemblage d'Espenschied de chardonnay et de pinot blanc baptisé 'Bauchgefühl' (intuition en français). »

Guide des vins Falstaff : 2 étoiles / Nominé comme 'Révélation de l'année'

Handelsblatt : 'Nico Espenschied parmi les 100 meilleurs jeunes vigneron allemands'

« Il est surprenant de voir que nombreux des meilleurs jeunes vigneron viennent de la région Hesse rhénane. La plupart des adresses recommandables sont dans la zone autrefois méprisée Wonnegau. » - Pit Falkenstein

Weinplus :

« Les vins conservent un haut niveau constant et comptent en général parmi les meilleurs de leur catégorie dans cette région. »

Note de la rédaction

Un riesling unique en son genre ! Nico Espenschied utilise tel un virtuose les atouts de la nature : des raisins dotés d'une expression minérale bien spécifique mûrissent sur les sols rouges riches en fer. Et le jeune vigneron téméraire a opté pour la macération sur lies dans son chai. Laissons parler l'artiste : « J'ai toujours été d'avis qu'il est impossible de faire du vin avec de l'eau sucrée. Je cherche toujours à extraire beaucoup de constituants de la peau des baies ». Et cela a très bien marché ! L'audace et l'humilité, l'obstination et le respect de la nature : Nico Espenschied, 33 ans à peine, rassemble sous son chapeau de vigneron les facteurs décisifs. Nous sommes sûrs d'une chose : les trois grappes décernées par le guide Gault & Millau ne sont que le début d'une longue liste de récompenses !

Note de dégustation

Le parfum de ce vin vous emmène en voyage : on y décèle des notes herbacées fraîches traversées par une nuance minérale sombre, laquelle provient clairement de la terre rouge riche en fer de la parcelle 'Uffhofener La Roche'. N'oublions pas les arômes de pêche, typiques du riesling, auxquels il sera difficile de résister dès la première gorgée. En bouche, l'intensité dont fait preuve ce vin blanc est extrêmement rare : la macération sur lies génère une magnifique texture ainsi qu'un équilibre subtil entre saveurs fruitées juteuses, acidité rafraîchissante et profondeur minérale. Tout y est à sa place et la dégustation laisse entrevoir une longueur infinie.

Accords mets & vin

Dégustez ce vin blanc sec 'Buddy & Soil' 2020 de préférence avec du poisson, une truite frite en manteau d'amandes par exemple, ou encore une salade légère aux pignons grillés.

Domaine

Un domaine ancestral qui a su s'adapter...

Le jeune homme voulait à l'origine faire des études de chimie. Une idée effroyable pour les amateurs de vin en ce monde : Nico Espenschied, enfermé quelque part dans un laboratoire. Ce talentueux personnage est fait pour le grand air ! Aujourd'hui, il élabore des vins très originaux et individuels qui portent son nom, mais aussi celui de son épouse Laura. C'est cette dernière qui, en 2012, lui fit une proposition audacieuse : de créer un gewürztraminer en utilisant la méthode de macération sur lies. Et c'est exactement cette procédure qui prête aux vins leur caractère unique.

Le domaine Espenhof est implanté dans la commune de Flonheim, au cœur de la région Rhénanie-Palatinat, dans le Sud-Ouest de l'Allemagne. L'histoire de ce domaine familial remonte au début du 17ème siècle, lorsque l'un des trois ancêtres de la famille Espenschied, originaire d'un village du même nom situé dans le Taunus, près de Francfort-sur-le-Main, se lança dans la viticulture. Aujourd'hui, ce sont Wilfried & Heike Espenschied (septième génération) et Nico & Laura Espenschied (huitième génération) qui s'occupent de l'exploitation. Celle-ci comprend environ 26 hectares de vignobles et de nombreuses parcelles célèbres dans la région telles que La Roche (Uffhofen), Binger Berg (Flonheim), Rotenpfad et Geisterberg. Le terroir diversifié, géologiquement très vieux et très intéressant, est composé de grès rouges, de grès bigarré, de calcaire coquillier, de sols graveleux, de lœss sableux et de marnes argileuses. En ce qui concerne l'encépagement présent dans les vignobles, les variétés riesling et pinot dominant (plus de 40 %). On trouve également les cépages français sauvignon blanc, chardonnay, merlot, syrah et cabernet franc. Sans oublier les grands classiques tels que sylvaner, dornfelder, portugais bleu et scheurebe.

Les amateurs de tourisme viticole seront comblés par un joli petit hôtel rural et un très bon restaurant (dont s'occupent Wilfried et Heike Espenschied) situés dans un paysage idyllique. Depuis que le jeune œnologue Nico Espenschied est aux commandes, on ne peut que constater une forte amélioration de la qualité des vins. Ce jeune prodige de la nouvelle génération des vigneron allemands fait parler de lui grâce à une gamme de vins bien pensée et savamment mise au point. Les experts du guide gastronomique Gault & Millau décernent 3 grappes et déclarent que ce domaine est un « excellent représentant de la région Hesse rhénane ». En résumé, il semble promis à un bel avenir. À surveiller !

Un vin pour lequel rien n'est laissé au hasard

Les vignes du Riesling Nico Espenschied trocken 'Buddy & Soil' 2020 poussent principalement sur des sols riches en fer, environ un tiers de sols calcaires. Espenschied utilise la fermentation spontanée avec des baies entières afin d'extraire le plus d'arômes possibles de la peau. Les vins restent pour cette raison longtemps sur les lies dans des fûts de chêne non grillés de 1 200 litres. Le résultat de toutes ces techniques et du terroir spécifique : des vins blancs d'une densité et d'une profondeur extraordinaires. Grâce à la part de calcaire, la cuvée ne perd jamais de son élégance et de sa légèreté. Du grand art œnologique !