

Sauvignon Blanc 'Buddy & Soil' 2020 Nico Espenschied



Lorsque des raisins juteux de sauvignon blanc viennent des sols volcaniques de Hesse rhénane, en Allemagne, et que le jeune vigneron talentueux Nico Espenschied s'en mêle, un vin blanc puissant voit le jour : découvrez la cuvée 'Buddy & Soil' 2020, une exclusivité Wine in Black !

Type	Blanc
Producteur	Nico Espenschied
Région	Hesse rhénane
Cépage	Sauvignon Blanc
Dosage	Sec
Température	8-10°C
Degré d'alcool	12,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2023
Élevage	Cuve inox, barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et notes

Robert Parker's Wine Advocate :

À propos du domaine : « Nico Espenschied a rejoint l'exploitation familiale à plein temps en 2012 et a pris en charge la direction technique. Depuis, le domaine connaît un essor considérable, autant avec des vins classiques qu'expérimentaux. 24 % de la superficie totale des vignobles de 26 hectares sont consacrés aux cépages rouges, « le reste aux variétés blanches ou oranges », déclare le vigneron. Sur des sols de grès et de basalte exempts de lœss, qui ressemblent davantage aux sols de la Nahe qu'à ceux d'autres régions de la Rhénanie, et sur des terrains très calcaires, voire de type Rotliegend, Nico Espenschied cultive surtout du riesling (40 %). Avec les variétés bourguignonnes (pinot blanc, gris et noir, ainsi que du chardonnay), cela représente 90 % de la production totale. » - Stephan Reinhardt

Guide Eichelmann Allemagne 2021 : (pour le domaine) 4 étoiles (sur 5)

« Le domaine Espenhof, situé dans le quartier Uffhofen de la commune de Flonheim, est dirigé aujourd'hui par Wilfried et Nico Espenschied, septième et huitième générations. Nico Espenschied a fait ses études à Geisenheim et a collecté des expériences en France, en Autriche et en Californie. Ses vignobles se trouvent dans la parcelle d'Uffhofen baptisée La Roche, où les sols sont composés de roches primitives de l'ère du Rotliegend, ainsi que dans

les parcelles de Flonheim Rotenpfad, Geisterweg et Binger Berg. »

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

« Les vins classiques de la collection actuelle sont tous puissants, avec une acidité perceptible et des arômes fruités subtils. »

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

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 délaissée et sous-estimée 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

Le vigneron allemand Nico Espenschied aurait pu faire carrière n'importe où dans le monde. De son lieu de naissance Flonheim, il s'est tout d'abord rendu dans le Palatinat, puis en Bourgogne, à Sonoma en Californie et finalement dans la région du Burgenland en Autriche. Il est ensuite revenu en Hesse rhénane et a pris l'exploitation familiale en main. La tentation de travailler avec le terroir autour de Flonheim était tout simplement trop grande. Et ce de manière aussi écologique et durable que possible. Nico soigne minutieusement ses vignes de sauvignon blanc, âgées de quinze ans, lesquelles fournissent les raisins pour la cuvée 'Buddy & Soil' 2020.

Elles prospèrent sur des sols composés de roches volcaniques rouges et particulièrement pauvres. À certains endroits, cette couche rocheuse ne fait que 40 centimètres d'épaisseur avant que les racines n'atteignent la pierre nue, dans laquelle elles doivent littéralement s'enfoncer. Il s'agit là d'une performance de haut niveau autant pour les vignes que pour le vigneron : Nico Espenschied fait partie des rares personnages à maîtriser avec tant de brio un terroir si pur et à travailler exclusivement à la main. Ces efforts en valent la peine. Son sauvignon est un chef-d'œuvre d'arômes fruités à leur apogée, de purisme frais et d'élégance équilibrée. Nous sommes donc très fiers qu'il ait mis cette cuvée 'Buddy & Soil' 2020 en bouteille exclusivement pour les clients Wine in Black !

Note de dégustation

Le bouquet est immédiatement explicite : les notes vertes juvéniles n'ont aucune chance avec ce sauvignon ! Tout tourne autour de l'exotisme et de la maturité. Les arômes de fruit de la passion, de mangue, de goyave et de pamplemousse sont soulignés par une note de cèdre discrète. Font également partie du spectacle : les nuances de citron et de limette. La délicatesse est à l'ordre du jour. En bouche, le vin blanc est juteux et puissant et fait preuve

d'une précision des plus pures. Acidité, structure, saveurs boisées et fruitées : tous ces éléments sont équilibrés et en parfaite harmonie. En résumé, nous avons là un sauvignon corsé exemplaire !

Accords mets & vin

De la cuisine thaïlandaise relevée sera un excellent accompagnement, ainsi que du fromage de chèvre doux ou du poisson.

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 vignerons 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 à l'image de son vigneron et de son terroir

Le sauvignon blanc 'Buddy & Soil' 2020 est vinifié par Nico Espenschied en tant que cuvée mono-cépage. Les raisins proviennent du vignoble La Roche, dont les sols sont riches en porphyre, une roche volcanique rouge. Après les vendanges manuelles, ils ont macéré durant 24 heures, puis ont été délicatement pressés et ont fermenté spontanément. Aucune clarification n'a donc eu lieu. Ensuite, 40 % du vin ont été élevés en cuves inox, le reste en barriques (déjà utilisées à deux et trois reprises), l'ensemble sur lies. Une partie du vin a été de plus soumise à la fermentation malolactique.