Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Fahrlay-Terrassen Riesling GG - 2018

Voici certainement une des parcelles les plus identitaires et difficiles à travailler du grand site de Marienburg : nous nous situons dans la partie supérieure du lieu-dit Fahrlay, sur une pente abrupte, où de très vieilles vignes conduites en échalas occupent quelques fines bandes de terre caillouteuse soutenues par des terrasses de pierres sèches.

Une bonne partie des ceps ne sont pas greffés et ont largement dépassé le siècle : le système racinaire s’est lentement immiscé en profondeur dans un sol extrêmement difficile à travailler tant les cailloux d’ardoises bleues très dures sont omniprésents. Une pédologie particulière qui donne aux vins une identité forte, autour d’une minéralité saline intense et d’une densité de bouche impressionnante. D’autant que ces vieilles vignes aux rendements très faibles donnent des raisins à la concentration phénoménale.

Ce splendide millésime 2018, qui a passé deux années en foudres traditionnels de 1000 litres, puis une année supplémentaire en bouteille, dans les caves du Domaine, nous en offre une démonstration brillante. Tout au long de la dégustation, ce Riesling semble porté par une énergie tellurique phénoménale !

Dès le premier nez, on perçoit la densité, la profondeur, la force qui nous portent du côté « Yang » : la roche est omniprésente, brute, massive. Elle laisse peu à peu la place à l’expression du fruit, toute aussi pure, autour de la pomme, du jus de poire, de la pêche blanche et d’une touche d’abricot. Au fil de l’aération, le profil s’affine, la puissance semble domptée : le vin libère alors des notes plus aériennes de citronnelle, de poivre blanc, de mousse et de lichen, de foin juste coupé mais aussi de zeste de citron vert.

En bouche, les équilibres sont somptueux. D’un côté la gourmandise et la générosité crémeuse d’un fruit bien mûr, concentré et savoureux, autour des fruits blancs et des fruits à noyau, de la mangue et de l’ananas. De l’autre, cette sensation de finesse et de tension, structurée autour d’un noyau salin effilé, de nuances toniques et acidulées évoquant les zestes d’orange amère, le quinquina et la peau de pamplemousse. Le vin balance sans cesse entre ces deux pôles avec un naturel et une agilité remarquables. La densité et la persistance de la finale sont impressionnantes : elle envahit le corps tout entier !

Inutile de préciser que ce Fahrlay-Terrassen est taillé pour une grande garde. Si vous ne résistez pas à l’envie de le découvrir dans sa jeunesse,

vous pourrez aller sur un plateau de fruits de mer et gros crustacés, autour du tourteau, du homard ou des ormeaux. Si vous êtes plus patient, il vous ravira dans quelques années pour accompagner un jarret de porc braisé au choux ou une saucisse de Morteau.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Fahrlay-Terrassen Riesling GG - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Dense, complexe : roche, pierre à fusil, pomme, jus de poire, pêche blanche et abricot. Citronnelle, poivre blanc, gingembre, mousse végétale et lichen, foin juste coupé, zeste de citron vert.

Bouche : D’un côté la gourmandise et la générosité crémeuse des fruits blancs et des fruits à noyau, de la mangue et de l’ananas. De l’autre, finesse et tension, autour d’un noyau salin effilé, de nuances toniques et acidulées évoquant orange amère et quinquina

Accords mets-vins : Dans sa jeunesse, sur un plateau de fruits de mer et gros crustacés, autour du tourteau, du homard ou des ormeaux. Dans quelques années pour accompagner un jarret de porc braisé au chou ou une saucisse de Morteau

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique