

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Raffles Riesling GG - 2018



Nous nous situons juste au-dessus du terroir de Falkenlay. « Raffles » est d'ailleurs le nom cadastral officiel de Falkenlay. Sous cette dénomination se cache une micro-cuvée parcellaire issue d'une vieille vigne de plus de 70 ans dont la majorité des pieds n'a pas été greffée.

Ici, tout comme sur Falkenlay, le sol est très caillouteux et les ardoises grises dominent. Clemens a constaté depuis longtemps déjà que cette vigne, occupant une étroite terrasse, donnait des raisins petits et extrêmement concentrés. Guidé par sa volonté d'exprimer l'identité de chaque lieu avec la plus grande précision, il a donc décidé d'isoler cette production très confidentielle.

Bien lui en a pris tant ce Riesling représente pour nous la quintessence du grand riesling des terrasses mosellanes, à la fois puissant et vertical, tonique et aérien au nez, mais gras et séveux en bouche. On démarre dans un registre étonnamment frais et printanier, sur un millésime pourtant solaire, autour des herbes fines aux accents anisés et mentholés, entre cerfeuil, aneth et eucalyptus, mais aussi des fleurs du verger, de la mousse et des fougères humides. Les notes de citron jaune, de pamplemousse et de clémentine renforcent encore la sensation de fraîcheur et d'énergie. Coing et fruits blancs s'affirment au fil de l'aération.

C'est en bouche que l'on perçoit la haute maturité du fruit et surtout la densité exceptionnelle de ce parcellaire. L'entame déploie une matière ample à la chair savoureuse, autour de la pomme et de la poire compostées, mâtinées d'agrumes confits et d'une touche de kiwi. Ici, on ne confond jamais richesse et lourdeur : le volume considérable du fruit est animé en permanence par l'expression saline et vibrante du sol. Plus on s'approche de la finale, plus la roche-mède semble « donner de la voix » ! Encore une fois, la persistance se révèle phénoménale : le vin a littéralement envahi tous nos sens, pour notre plus grand plaisir.

Un Riesling de grande envergure taillé pour la table : il vous ravira, après quelques années de cave, sur une palette de cochon à la sauge, pommes grenailles et navets nouveaux.

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Raffes Riesling GG - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Sophistiqué, frais : herbes fraîches aux accents anisés et mentholés, entre cerfeuil, aneth et eucalyptus, fleurs du verger, mousses et fougères humides, citron jaune, pamplemousse et clémentine, coing et fruits blancs.

Bouche : Une densité exceptionnelle, déploie une matière ample à la chair savoureuse, autour de la pomme et de la poire compotées mâtinées d'agrumes confits et de kiwi, la vibration saline de la roche anime et prolonge la finale. Très longue.

Accords mets-vins : Dans quelques années, une palette de cochon à la sauge, pommes grenailles et navets nouveaux.



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