Peter Jakob Kühn - Riesling Quarzit - 2020

Un Riesling d'une grande finesse, tout en fraîcheur, en verticalité et en intensité minérale, qui honore de la plus belle des façons les sols de quartzite du Taunus, cette roche sédimentaire dure, formée au Dévonien et typique des terroirs du Rheingau en général et d'Oestrich en particulier. Mais aussi les équilibres somptueux du tout nouveau millésime 2020, entre concentration, éclat juteux du fruit et énergie épicée.

Cette cuvée assemble des raisins issus des différents crus situés tout autour de la cave familiale, sur la commune d'Oestrich, essentiellement sur le premier cru Klosterberg et les grands crus Doosberg et Lenchen. Des terroirs qui partagent des sols mêlant loess et quartzites, grises pour les deux premiers, rouges et riches en oxydes de fer pour le troisième. Des terroirs où le riesling trouve les conditions idéales pour une maturation lente et régulière, se dotant d'une profondeur aromatique aux accents résolument épicés.

Soucieux de préserver au plus près l'intégrité aromatique du fruit, Peter Bernhard fait le choix d'un élevage en grands foudres et cuves inox, pendant un peu plus de 6 mois. Sur ce millésime 2020 que les Kühn n'hésitent pas à qualifier de « merveilleux », ce Quarzit nous permet de plonger avec délice dans le style à la fois très élégant, lumineux et si vivant des vins signés Kühn.

Dès le premier nez, on sent poindre un univers particulièrement frais et délicat, dans une atmosphère d'herbes hautes en bordure d'une rivière, de gazon mouillé, de plancton, de jonquille, de coriandre fraîche et de petits citrons jaunes. L'éclat du fruit témoigne de la même capacité de la vigne à emmagasiner de l'énergie et à nous la restituer avec vitalité et naturel. La pomme Reinette voisine avec la nectarine, l'abricot avec l'ananas et un soupçon d'orange.

La force du sol s'exprime avec intensité dès l'entame de bouche : il donne à la matière une dimension salée caractéristique, qui renforce le caractère tactile et stimulant de ce Riesling. Les saveurs d'agrumes, entre citron vert et pamplemousse, et de kiwi excitent tout autant les papilles. De même que cette touche épicée qui électrise la finale, sur des notes de poivre vert et de cardamome. Juteuse, incroyablement active, purificatrice : c'est un bain de jouvence !

Une réussite exemplaire, annonciatrice d'un grand millésime 2020, qui vous régalera aujourd'hui avec des toasts au saumon fumé ou au tarama, des huîtres, des sushis, des sardines grillées. Dans 2 ou 3 ans, optez pour une choucroute, traditionnelle ou aux poissons.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Peter Jakob Kühn - Riesling Quarzit - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet citron

Nez : Frais et délicat : herbes hautes en bordure d'une rivière, gazon mouillé, plancton, jonquille, coriandre fraîche et petits citrons jaunes, pomme Reinette, nectarine, abricot, ananas, un soupçon d'orange. Poivre blanc et baie de genièvre.

Bouche : Tactile, juteuse et stimulante, imprégnée d'une dimension salée venue du sol. Des saveurs stimulantes de kiwi, de citron vert et de pamplemousse. Des épices délicates électrisent la finale, entre poivre vert et cardamome.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, des toasts au saumon fumé ou au tarama, des huîtres, des sushis, des sardines grillées. Dans 2 ou 3 ans, optez pour une choucroute, traditionnelle ou aux poissons.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Rheingau

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique