

Peter Jakob Kühn - Riesling Hallgartener Hendelberg 1er Cru - 2019



Ce « Premier Cru » (Erste Lage) se situe dans le secteur d'Hallgarten. Si nous sommes toujours sur la commune d'Oestrich, nous nous rapprochons de l'imposant massif forestier du Taunus. Hendelberg doit son nom à un ancien mot allemand « Hindi » qui désignait les biches, que l'on pouvait observer jadis paître sur ces collines, à l'orée des bois de Taunus, avant que ces coteaux ne soient plantés de vignes.

Ce terroir, très escarpé par endroit, bénéficie d'un sol parsemé d'ardoises et de schistes du Devonien. Malgré son exposition au Sud-Ouest, Hendelberg est plutôt frais et tardif, sous l'influence de la forêt de Taunus et d'une exposition régulière aux vents qui descendent du massif éponyme. Un micro-climat qui permet au raisin de mûrir très lentement : souvent vendangée parmi les dernières, cette parcelle donne des raisins à l'aromatique complexe et aux acidités idéalement préservées.

Disons-le tout net : ce lumineux Riesling sec Hendelberg fait partie de ces vins au profil clairement « addictif », mêlant fraîcheur aquatique et chlorophyllienne, éclat des fruits blancs et des agrumes et une expression minérale d'une rare intensité. Plein de vitalité, il nous procure à chaque gorgée l'irrésistible envie d'y revenir !

Le premier nez s'ouvre sur une évocation plus vraie que nature d'un paysage verdoyant et bucolique, bercé d'une fraîcheur printanière : on pense aux bords du fleuve, aux peupliers, aux saules pleureurs, aux fougères et aux herbes hautes, aux planctons et aux algues qui ondoient à la surface de l'eau. Puis viennent les herbes fines, coriandre et persil en tête, le concombre, et les fruits blancs croquants, autour de la pomme reinette ou Granny, de la poire et du coing. Plane maintenant au-dessus du verre une note délicatement fumée : le sol d'ardoises s'annonce !

En bouche, les fruits et les agrumes semblent littéralement infusés par les sels minéraux extraits des schistes. Citron vert et zeste de pamplemousse ou d'orange amère se parent d'éclats pierreux qui semblent s'accrocher sur chaque papille. Le fruit juteux rayonne de pureté et s'agrémente d'épices toniques sur le poivre vert, la cardamome et le gingembre. Si vous n'êtes pas encore sûr de la définition de la minéralité dans un vin, alors goûtez d'urgence ce Riesling Hallgartener Hendelberg : sa finale d'une sapidité et d'une longueur majuscules vous en apprendra davantage sur l'influence du sol dans le vin que de longs discours !

Un Riesling de très haute tenue, parfait sur des tempuras de crevettes ou de calamars, une friture d'Eperlans, un poisson fumé ou encore un merlan Colbert et sa sauce tartare.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Peter Jakob Kühn - Riesling Hallgartener Hendelberg 1er Cru - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Raffiné et élégant : peupliers et saules pleureurs, fougères et herbes hautes, planctons et algues, coriandre et persil, concombre, fruits blancs croquants, autour de la pomme reinette ou Granny, de la poire et du coing. Une touche fumée.

Bouche : Effilée, juteuse et tonique. Les fruits et les agrumes semblent infusés par les sels minéraux extraits des schistes. Pomelo et citron vert s'agrément de notes relevées de poivre vert, de cardamome et de gingembre.

Accords mets-vins : Des tempuras de crevettes ou de calamars, une friture d'Eperlans, un poisson fumé ou encore un merlan Colbert et sa sauce tartare.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rheingau

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique