Peter Jakob Kühn - Riesling Lenchen Grand Cru - 2019

Autre superbe Grand Cru du Domaine, le terroir du Lenchen ne regarde pas le Rhin mais un de ses affluents, le Pfingstbach. Autre particularité du Lenchen, ses sols : les loess assez riches en argiles sont parcourus d'innombrables veines de quartzites rouges, chargées en oxyde de fer. Son ancien nom « Eiserberg », soit la « colline de fer », faisait d'ailleurs clairement référence à cette caractéristique géologique qui donne au vin sa typicité minérale, avec ses accents épicés et salins.

Les vieilles vignes, plantées en 1964, descendent en pente douce vers la rivière, bénéficiant d'une excellente exposition au Sud-Ouest qui favorise une maturation régulière du Riesling. En outre, la présence d'argiles, jouant leur rôle de réserve hydrique, et l'enracinement profond des ceps ont permis à cette vigne de ne pas du tout souffrir de la chaleur et de la sécheresse de la première partie de l'été. Pour la vinification en sec, les raisins ont été récoltés au cours de la dernière semaine de septembre, dans un état sanitaire absolument parfait (les pluies sont venues perturber les vendanges quelques jours plus tard).

Elevé désormais pendant deux années complètes en vieux foudres, ce Grand Cru Lenchen offre aujourd'hui une fascinante complexité aromatique, qui nous plonge dans un univers de pureté, de nature saine et préservée, d'authenticité réparatrice. On pense à la fraîcheur de l'eau de la rivière qui ruisselle sur les ardoises, à des fruits juste cueillis, pleins de vie, à la pulpe de la poire et de la pomme, juteuse et finement acidulée. On pense au gazon et aux petites fleurs de printemps mouillées par la rosée matinale. Le sol n'est jamais loin, livrant ici ou là une note fumée, une nuance camphrée ou quelques touches épicées de baie de genièvre ou de bergamote.

Bien qu'impressionnant par son ampleur et son volume chargé de fruit en entame, le vin ne se dépare jamais de son élasticité et de sa capacité à produire de l'énergie, du mouvement sur le palais. Les agrumes à l'acidité réjouissante accompagnent désormais les fruits blancs et le coing : les saveurs de citron vert, de pamplemousse et d'orange Outspan s'entremêlent pour un maximum d'excitation. D'autant que les épices font leur grand retour, autour du gingembre, du poivre blanc et du bâton de réglisse.

La finale est impressionnante : à la fois saline et généreusement fruitée, portée vers l'avant par une minéralité excitante, elle vibre sur le palais puis pénètre l'esprit tout entier. D'une longueur prodigieuse, elle porte en elle une énergie qui nous élève dans un courant ascensionnel… Un grand vin de gastronomie qui sera aussi à l'aise sur un homard rôti sur sa carapace, accompagné d'un beurre aux agrumes ou, dans 10 ans, sur une

palette de cochon mijotée à la sauge et au gingembre, accompagnée de ses navets nouveaux. Régalez-vous...

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Peter Jakob Kühn - Riesling Lenchen Grand Cru - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron clair

Nez : Pureté et complexité : ardoise mouillée, eau de source, pulpe de poire et de pomme, juteuse et finement acidulée, gazon mouillé, fleurs blanches, une note fumée, camphre et bergamote, baie de genièvre.

Bouche : Gros volume de fruit, matière élastique et en mouvement. Les agrumes à l'acidité réjouissante entre citron vert, pamplemousse et orange Outspan, accompagnent les fruits blancs et le coing. Finale tonique sur le gingembre, la réglisse et le poivre

Accords mets-vins : Crabe farci, tajine de poissons, mais aussi un homard rôti sur sa carapace accompagné d'un beurre aux agrumes ou, dans 10 ans, une palette de cochon mijotée à la sauge et au gingembre, accompagnée de ses navets nouveaux

Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2040

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