Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Fahrlay-Terrassen Riesling GG - 2020

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 de 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 verticale et intense et d’une profondeur de bouche abyssale. D’autant que ces vieilles vignes aux rendements très faibles donnent des raisins petits et très concentrés.

Ce splendide millésime 2020, qui a passé 18 mois en foudres traditionnels de 1000 litres, puis quelques mois supplémentaires en bouteille, dans les caves du Domaine, offre un profil incroyablement juvénile, frais et aérien, sur ce millésime pourtant solaire et précoce. Comme si les vieilles vignes étaient allées chercher dans les profondeurs des sous-sols la fraîcheur qui faisait défaut en surface.

Le nez s’ouvre sur une atmosphère printanière et son jaillissement de jeunes pousses et d’herbes fines gorgées de chlorophylle, aux accents anisés ou mentholés : on reconnaît la sauge, l’eucalyptus, la menthe, le cerfeuil ou le persil plat. Quelques notes de citron vert, de pamplemousse, de pomme Granny et de kiwi viennent souligner la fraîcheur du propos. Tout du long, la roche est là, en filigrane, comme en symbiose avec le fruit, une roche en suspension, comme autant de minuscules éclats qui scintillent et virevoltent au-dessus du verre.

Si l’on retrouve en bouche cette énergie primesautière, on perçoit également l’ampleur et la concentration que les vieilles vignes ont apportées. L’équilibre entre densité et souplesse est somptueux. Le fruit s’affirme, dans un registre à la fois bien mûr, autour de la poire Williams et de l’abricot, mais toujours tonique, et même acidulé, avec ses évocations de citron jaune, de clémentine et de fruit de la passion. Les ardoises impriment leur marque intensément épicée : les saveurs de gingembre, de graine de coriandre et de poivre électrisent nos papilles. La finale s’allonge considérablement, déployant sa trame salée ultra-sapide.

Du premier nez aux derniers instants d’une longue rémanence en bouche, ce Fahrlay Terrassen est absolument admirable d’unité et d’harmonie.

Même s’il est parfaitement en place aujourd’hui, inutile de préciser qu’il 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 ou du homard. Un dos de cabillaud rôti ou un saumon à l’unilatérale, accompagné de jeunes pousses d’épinards et d’une mousseline de céleri vous régaleront tout autant.

Ici, tout semble tellement facile, tout sonne comme une évidence…

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Fahrlay-Terrassen Riesling GG - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Printanier : jeunes pousses et herbes fines gorgées de chlorophylles, sauge, eucalyptus, menthe, cerfeuil, persil plat. Des notes de citron vert, de pamplemousse, de pomme Granny et de kiwi. Eclats de roche

Bouche : Densité et souplesse. Le fruit s'affirme, à la fois bien mûr, autour de la poire Williams et de l'abricot, mais tonique et acidulé, avec des notes de citron jaune, de clémentine, de fruit de la passion. Finale sapide, épicée (gingembre, coriandre, poivre)

Accords mets-vins : Jeune, un plateau de fruits de mer et gros crustacés, autour du tourteau ou du homard. Un dos de cabillaud rôti ou un saumon à l'unilatérale, accompagné de jeunes pousses d'épinards et d'une mousseline de céleri.

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 : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique