Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Felsterrasse Riesling - 2020

La « Felsterrasse » est le terroir fétiche de Clemens Busch. Il chérit tout particulièrement ces vielles vignes, âgées entre 70 et 80 ans, qui occupent une sorte d'îlot de cinq fines terrasses vertigineuses, surplombant le site de Falkenlay.

Ici, il y a très peu de sol : le système racinaire s'immisce rapidement dans la roche primaire d'ardoises, parcourues de veines ferrugineuses. En outre, la protection de blocs de roche massifs d'un côté, et de la forêt de l'autre, contribue à créer un véritable micro-climat.

Clemens va généralement chercher ici de hautes maturités, avec beaucoup de concentration : c'est l'une des dernières vignes vendangées pour les vins secs. Une matière première riche et puissante, imprégnée d'une empreinte minérale intense qu'un long élevage en foudre va lentement polir.

Dès le premier nez, on perçoit une extraordinaire sensation de profondeur. On se régale d'un fruit mûr et expressif autour de la poire et de la pêche blanche, mâtinées d'une touche délicate de tilleul. La fraîcheur et l'énergie des notes d'anis et de gingembre viennent titiller nos sens, avant que le bouquet prenne un tour plus sensuel, autour d'un miel de montagne et du pain d'épices. Les ardoises apportent enfin leur touche fumée, aux accents salins.

Si la bouche est fluide, rectiligne, elle n'en reste pas moins puissante et racée. La texture est légèrement huileuse. Plus la matière se déploie, plus elle révèle sa gourmande sapidité. Badiane, poivre de Sichuan et gingembre rafraîchissent le palais, tout comme les notes acidulées et juteuses de cassis frais, de groseille à maquereau et de poire juteuse. La finale très longue convoque l'amertume stimulante du kumquat ou de la Trévise ainsi que des notes de silex. C'est grandiose.

Un riesling de grande envergure, à la capacité de garde de 15 ou 20 ans, qui s'accordera très bien avec un filet de truite au miel et au gingembre ou encore un saumon aux poireaux. Dans quelques années, nous le proposerons sans prendre de risque sur un bar au four au citron, à l'ail et aux fines herbes.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Felsterrasse Riesling - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Profond, élégant : fruit mûr et expressif autour de la poire et de la pêche blanche, une touche délicate de tilleul, fraîcheur énergique de l'anis et du gingembre, miel de montagne, pain d'épices, une touche fumée.

Bouche : Fluide, rectiligne mais racée, une texture finement huileuse. Badiane, poivre de Sichuan et gingembre rafraîchissent le palais. Des notes acidulées et juteuses de cassis frais, de groseille à maquereau et de poire juteuse. Finale sapide, une note de silex

Accords mets-vins : Un filet de truite au miel et au gingembre, un saumon aux poireaux, un bar au four au citron, fenouil et fines herbes. Plus tard, une échine de cochon aux épices.

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