Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Fahrlay Reserve Riesling - 2019

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 quelques 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 saline intense et d’une densité de bouche impressionnante. D’autant que ces vieilles vignes aux rendements très faibles donnent des raisins à la concentration phénoménale.

Pour ses plus grands terroirs, à commencer par Fahrlay, Clemens isole une sélection des plus beaux raisins pour ses prestigieuses et confidentielles cuvées « Réserve », des vins dont il prolonge l’élevage sur lies, en foudres et grandes barriques, pendant deux voire trois années complètes. Un temps long que le vin met à profit pour gagner encore en complexité et dompter la puissance extraordinaire que lui donne son lieu de naissance.

S’il paraît encore bien jeune, on devine déjà dans ce magnifique Fahrlay Reserve une complexité hors-norme. On distingue pêle-mêle la noix de muscade, l’huile de noisette ou de sésame, la cire et le colophane, des mélanges d’épices subtils évoquant un ras el-hanout « maison ». On voit poindre quelques notes de champignons frais et même de truffe blanche, avant que le fruit ne se déploie, ample, sensuel, autour de la mirabelle, du coulis de poire et de la confiture d’abricot. Une touche lactée renforce encore la gourmandise du propos, évoquant un beurre pommadé mêlé de poudre d’amande ou un chocolat au lait. C’est tout bonnement vertigineux et irrésistible…

La bouche offre un volume et une ampleur considérable : on retrouve nos saveurs enveloppantes de fruits à coque et de coulis de fruits blancs, relevées d’un stimulant cocktail d’épices, mêlant baie de genièvre, noix de muscade, graine de moutarde, cardamome, clou de girofle et même une touche pimentée plus empyreumatique. La concentration, la puissance fuselée et l’intensité de la finale sont impressionnantes. Proche, selon nous, de l’esprit d’un Rangen de Thann alsacien, ce Riesling Raffes résonne de longues secondes au plus profond du plexus.

Voici là encore un grand vin de gastronomie, qui réchauffera vos soirées d’hiver autour d’une oie farcie aux fruits secs ou d’une palette de cochon braisée aux épices, accompagnée d’une purée de pois cassés ou d’un gratin dauphinois. Profond et réconfortant. On adore.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Fahrlay Reserve Riesling - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Dense, complexe : noix de muscade, huile de noisette ou de sésame, cire et colophane, cumin, ras el-hanout. Champignons frais et truffe blanche. Mirabelle, coulis de poire, confiture d'abricots, beurre, poudre d'amande, chocolat au lait

Bouche : Une ampleur considérable, des saveurs enveloppantes de fruits à coque et de coulis de fruits blancs, relevées d'un stimulant cocktail d'épices, mêlant baie de genièvre, noix de muscade, graine de moutarde, cardamome, clou de girofle et piment.

Accords mets-vins : Dans quelques années, une oie farcie aux fruits secs ou d'une palette de cochon braisée aux épices, accompagnée d'une purée de pois cassés ou d'un gratin dauphinois.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2040 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique