Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Raffes Riesling - 2018

Nous nous situons juste au-dessus du terroir de Falkenlay. « Raffes » est d'ailleurs le nom cadastral officiel de Falkenlay. Sous cette dénomination se cache une micro-cuvée parcellaire issue d'une vieille vigne de plus de 70 ans dont la majorité des pieds n'a pas été greffée.

Ici, tout comme sur Falkenlay, le sol est très caillouteux et les ardoises grises dominent. Clemens a constaté depuis longtemps déjà que cette vigne, occupant une étroite terrasse, donnait des raisins petits et extrêmement concentrés. Guidé par sa volonté d'exprimer l'identité de chaque lieu avec la plus grande précision, il a donc décidé d'isoler cette production très confidentielle.

Bien lui en a pris tant ce Riesling représente pour nous la quintessence du grand riesling des terrasses mosellanes, à la fois puissant, dense et vibratoire, soutenu par une stimulante trame épicée, mais gras et séveux en bouche, déployant sur le palais un fruit généreux.

Elevé près de deux ans en foudres, puis affiné pendant deux années supplémentaires en bouteille, ce Raffes 2018 s'ouvre sur un registre miellé et épicé, aux accents orientaux : on pense aux schistes bien sûr, avec cette touche terpénique typique, mais aussi au camphre, au curcuma, à la noix de muscade et au safran, à la bergamote et au cumin. Puis, il déploie son fruit, sensuel, terriblement gourmand, évoquant la pâte de coing et l'ananas confit, la tarte tatin de pomme et de poire, une pêche jaune rôtie et son sabayon ou un coulis de mangue. Au fil de l'aération, on gagne encore en complexité, comme si le vin continuait à se minéraliser dans le verre : on pense maintenant aux fumées entêtantes s'échappant d'un narguilé, à l'encens, à l'ambre, à des minerais en fusion. Ce n'est pas l'Or du Rhin… mais celui de la Moselle !

On perçoit également en bouche la superbe maturité du fruit et surtout la densité exceptionnelle de ce parcellaire. On aime ce jus séveux et texturé, aux contours presque huileux, gorgé de saveurs de fruits à noyau, de mangue et d'ananas. Le roche, toujours à la relance, exhale ses notes fumées et épicées, évoquant maintenant le curry, la graine de moutarde, le safran et le curcuma. Des touches d'huile de sésame et de noisette renforcent cette sensualité qui semble, lentement mais sûrement, prendre possession de nos sens.

Grand vin de gastronomie, à la longueur majuscule et la résonance d'un gong ancestral, ce Riesling Raffes sublimera un turbot rôti servi avec sa sauce béarnaise et quelques gnocchis. Mais il commence d'ores et déjà à

offrir des perspectives plus terriennes, autour d’une poule au riz, d’une oie farcie rôtie ou d’un jambon braisé au clou de girofle et à l’ananas. Par grand froid, on pourra même aller jusqu’au Mont d’Or fondu…

Un monument de sensualité.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Raffes Riesling - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Intense, sensuel : schiste et pétrole, camphre, curcuma, noix de muscade et safran, bergamote et cumin, pâte de coing et ananas confit, tarte tatin de pomme et de poire, pêche jaune rôtie et son sabayon, coulis de mangue, encens, ambre

Bouche : Une densité exceptionnelle, déploie une matière ample à la chair savoureuse, autour de la pomme, de la poire compotées, des agrumes confits et de la mangue. Finale relevée d'épices (curcuma, safran, moutarde). une touche sensuelle d'huile de sésame

Accords mets-vins : Dans quelques années, une palette de cochon à la sauge, pommes grenailles et navets nouveaux.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique