

Peter Jakob Kühn - Riesling Oestricher Klosterberg 1er Cru - 2020



Ce lieu-dit Klosterberg (littéralement, « montagne du monastère ») doit son nom à l'ancien monastère cistercien de Gotteshal qui possédait jadis ces parcelles idéalement situées sur ce site surplombant le Rhin devenu plus tard « Premier Cru » (Erste Lage).

Sur ces pentes relativement douces, situées à 160 mètres d'altitude environ, le fleuve a déposé des loess sableux riches en quartzite, issus d'une époque lointaine où la mer recouvrait l'essentiel de la région et le Klosterberg ressemblait encore à une plage...

Au début des années 1990, les Kühn ont choisi de planter leurs vignes de riesling à haute densité, autour de 10 000 pieds par hectare, souhaitant ainsi favoriser l'enracinement en profondeur de la plante et limiter naturellement les rendements.

Après un pressurage très délicat en grappes entières, le moût est vinifié sur levures indigènes et élevé sur ses lies pendant 16 mois au total, en foudres. Un temps que le vin met à profit pour parfaire ses équilibres et renforcer sa complexité d'arômes et de texture, toute en nuances subtiles.

Cette année, on retrouve dans cet impressionnant Riesling Klosterberg toute la densité, la générosité et l'énergie prodigieuse du millésime 2020. Le nez, profond et majestueux, évoque d'épaisses frondaisons à la lisière de la forêt, les mousses, les fougères, les feuilles humides et les jeunes pousses de champignon que l'on découvre après la pluie. On se régale ensuite d'un cocktail de pomme, de coing frais, de poire Conférence et de prune Reine-Claude. Le sol et la roche sont partout, rattrapant vite nos sens sur des notes de baie de genièvre et sur une touche empyreumatique, presque volcanique, de cendre froide et de pierre de lave mêlée à une dimension saline résolument maritime. On se prend à penser à certains blancs minéraux et iodés de Santorin ! Etonnant, non ? La magie des terroirs...

On se délecte d'une matière ample et souple, soulevée par des vagues de fruits de plus en plus épicés. Les saveurs acidulées de pomme Reinette, de kiwi, de citron vert et de pamplemousse stimulent les papilles. Tout comme ces notes de citronnelle, de sauge, de gingembre, de poivre blanc et de sel gemme, de verveine et de menthe poivrée, de wasabi et de graine de moutarde citronnée. Le sol semble avoir pris les commandes et ne plus vouloir les lâcher. La finale, longue et intense, confirme cette imprégnation rocheuse, cette énergie tellurique qui se dégage de ce Riesling à l'allonge impressionnante mêlant les écorces d'agrumes et le sel gemme triomphant.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

A table, le bar en croûte de sel s'imposera de façon évidente. Tout comme les gambas grillées ou des encornets cuits à la plancha, servis avec un filet de citron vert. On pense également à des poissons grillés à la Japonaise, accompagnés de légumes marinés façon Oshinko. Un régal...

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Peter Jakob Kühn - Riesling Oestricher Klosterberg 1er Cru - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, reflet vert

Nez : Profond, majestueux : frondaisons denses, mousses et fougères, feuilles humides et champignons frais, pomme, coing frais, poire Conférence et prune Reine-Claude, minéralité complexe entre baie de genièvre, cendre froide et sel iodé

Bouche : Matière ample et souple, soulevée par des vagues de fruits épicés. Des saveurs acidulées de pomme Reinette, de kiwi, de citron vert et de pamplemousse relevées de notes de citronnelle, sauge, gingembre, poivre blanc, sel gemme, verveine ou menthe poivrée

Accords mets-vins : Un bar en croûte de sel, gambas grillées, encornets cuits à la plancha, servis avec un filet de citron vert. On pense également à des poissons grillés à la Japonaise, accompagnés de légumes marinés façon Oshinko



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rheingau

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique