Peter Jakob Kühn - Riesling Landgeflecht Unikat Grand Cru Monopole - 2019

Nous entrons avec cette cuvée ultra-confidentielle dans le cercle très restreint des grands crus « Unikat » : des monopoles parcellaires, véritables joyaux produits en toute petite quantité, qui font la fierté de la famille Kühn.

Ce Landgeflecht fut isolé pour la première fois en 2006. Il est issu d'une petite parcelle d'à peine 30 ares, idéalement située dans la partie basse du coteau du Grand Cru Doosberg. Les vignes ont été plantées par la famille en 1978, à une densité élevée de plus de 7000 pieds par hectare, une véritable gageure lorsque l'on considère la pente très inclinée de la parcelle. Une telle densité favorise l'enracinement en profondeur de la plante.

A cet endroit du coteau, les sols de loess argileux, mêlés aux quartzites grises, se révèlent parfaitement drainants : l'eau ne s'y accumule jamais mais laisse suffisamment d'humidité dans les argiles profondes pour que la plante trouve tout ce dont elle a besoin, y compris pendant les périodes de plus en plus fréquentes de sécheresse estivale. Si l'on ajoute l'excellente exposition au Sud-Ouest et le balayage régulier de ce coteau par les vents dominants qui assainissent l'atmosphère et assèchent le raisin, on tient là les conditions idéales pour récolter des fruits parfaitement équilibrés et très concentrés, aussi bien dans leur aromatique que dans leur teneur en éléments minéraux. La promesse d'un très grand vin.

Sur ce millésime 2019, considéré par certains critiques comme « le millésime du siècle » (Wine Advocate) pour les vignobles du Rhin et de la Moselle, les rendements faibles ont donné des vins au fruité généreux, concentré et profond. Une richesse qui s'équilibre à merveille avec le raffinement naturel de ce Grand Cru. Ce Landgeflecht Unikat offre un profil d'une classe et d'une complexité remarquables. Après un élevage sur lies en grand fût, pendant plus de deux ans, et une année supplémentaire passée dans les caves fraîches du Domaine, il fait figure aujourd'hui d'archétype du grand Riesling de terroir, altier, vertical, à la puissance parfaitement canalisée, à l'énergie fuselée et la droiture pénétrante.

Le nez, complexe et étagé, dévoile peu à peu ses notes florales et herbacées fraîches et délicates, sur les petites fleurs blanches, l'eucalyptus, le thé vert et l'herbe fraîchement coupée. Elles se mêlent à une expression minérale subtile évoquant le silex frotté ainsi qu'une franche dimension saline et iodée. Les agrumes sont bien présents, entre

zeste de citron vert confit, orange, pamplemousse et mandarine. La pureté du fruit est remarquable avec ses évocations de coing et de poire juteuse et fondante, mais aussi de mangue, de melon et d'ananas, enrobées d'une touche délicate de miel.

Une chair souple et savoureuse que l'on retrouve dans la bouche certes dense mais droite et traçante. On se régale de saveurs de fruits à noyau finement acidulés. La tension salivante, aux accents salins pénétrant, s'équilibre à merveille avec une dimension lactique enveloppante. Déjà très grand, nul doute que ce prodigieux et profond Landgeflecht Unikat traversera les prochaines décennies avec classe et assurance.

Un must absolu… et rarissime.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Peter Jakob Kühn - Riesling Landgeflecht Unikat Grand Cru Monopole - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Pur et élégant : notes florales et herbacées fraîches et délicates, sur les petites fleurs blanches, l'eucalyptus et le thé vert. Finesse et énergie des agrumes, entre zeste de citron vert confit, orange, pamplemousse et mandarine. Poire juteuse, coing

Bouche : Une chair souple et savoureuse, à la densité impressionnante mais toujours active, stimulante et en mouvement. On se régale de coing et de fruits à noyau acidulés. La tension salivante s'équilibre à merveille avec une dimension lactique caressante

Accords mets-vins : Des ris de veau braisés au caramel d'agrumes.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Rheingau

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique