

Peter Jakob Kühn - Riesling Hallgartener Hendelberg 1er Cru - 2018



Ce « Premier Cru » (Erste Lage) se situe dans le secteur d'Hallgarten. Si nous sommes toujours sur la commune d'Oestrich, nous nous rapprochons de l'imposant massif forestier du Taunus. Hendelberg doit son nom à un ancien mot allemand « Hindi » qui désignait les biches, que l'on pouvait observer jadis paître sur ces collines, à l'orée des bois de Taunus, avant que ces coteaux ne soient plantés de vignes...

Ce terroir très escarpé par endroit bénéficie d'un sol parsemé d'ardoises et de schistes du Devonien. Malgré son exposition au Sud-Ouest, Hendelberg est plutôt frais et tardif, sous l'influence de la forêt de Taunus et d'une exposition régulière aux vents qui descendent du massif éponyme. Un micro-climat qui permet au raisin de mûrir très lentement : souvent vendangée parmi les dernières, cette parcelle donne des raisins à l'aromatique complexe et aux acidités idéalement préservées.

Disons-le tout net : ce lumineux Riesling sec Hendelberg fait partie de ces vins au profil clairement « addictif ». Par son élégance naturelle, son aromatique nuancée, jamais trop appuyée, et surtout sa tension juteuse en bouche et son équilibre parfait entre la fraîcheur gourmande du fruit et une fine trame empyreumatique, il nous procure à chaque gorgée l'irrésistible envie d'y revenir !

Le premier nez s'ouvre sur une élégante note florale, entre jasmin et bouton de rose, complétée d'une touche poivrée délicate, tirant plutôt sur le poivre vert. Vient ensuite la fraîcheur du cerfeuil, de la feuille de céleri, de la rhubarbe, de la groseille blanche et des zestes de citron vert et de clémentine. Même la minéralité s'exprime ici avec une sorte de légèreté aérienne évoquant la poussière de roche puis les cailloux mouillés par une pluie d'été.

La bouche est tout simplement irrésistible, tellement bien équilibrée entre la douceur charnue du fruit à noyau juste cueilli (on pense à la nectarine et à la prune) et une acidité juteuse, évoquant plutôt la pomme Granny qui excite chacune de nos papilles. Plus le vin s'aère, plus l'expression des sols se pare d'accents fumés et empyreumatiques, évoquant quelques piments séchés d'intensité moyenne. La longueur en bouche est remarquable à ce niveau !

Un Riesling de très haute tenue, à la fois raffiné, intense et terriblement charmeur : incontournable !

Peter Jakob Kühn - Riesling Hallgartener Hendelberg 1er Cru - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Raffiné et élégant : jasmin et bouton de rose, une touche de poivre vert. Fraîcheur du cerfeuil, de la feuille de céleri, de la rhubarbe, de la groseille blanche, des zestes de citron vert et clémentine. Poussière de roche, pierre mouillée.

Bouche : Parfaitement équilibrée entre la douceur charnue du fruit à noyau juste cueilli (nectarine et prune) et une acidité juteuse, évoquant plutôt la pomme Granny. Des accents fumés et empyreumatiques, évoquant les piments séchés. Grosse persistance.

Accords mets-vins : Saumon sauvage fumé. Gambas grillés. Crevettes sautées poivre et sel.



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 : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique