

Peter Jakob Kühn - Riesling Landgeflecht Unikat Grand Cru Monopole - 2017



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

Ce Landgeflecht est issue 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 Kühn en 1978, à une densité élevée de plus de 7000 pieds par hectare, surtout lorsque l'on considère la pente très inclinée de la parcelle. Une densité qui 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 sécheresse estivale de plus en plus fréquentes. 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.

Effectivement, sur ce millésime 2017 marqué par une fraîcheur stimulante, ajoutant au raffinement naturel de ce Grand Cru, ce Landgeflecht Unikat offre un profil d'une classe folle. Après un élevage sur lies en grand fût de 1200 litres, 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 pénétrante.

Le nez, subtil et fin, dévoile peu à peu ses notes florales et herbacées fraîches et délicates, sur les petites fleurs blanches, l'eucalyptus et le thé vert. Les agrumes sont bien présents, entre zeste de citron vert confit, orange, pamplemousse et mandarine. La pureté du fruit est remarquable avec ses évocations franches de coing et de poire juteuse et fondante.

Une chair souple et savoureuse que l'on retrouve dans une bouche à la densité impressionnante mais toujours active, stimulante et en mouvement. On se régale de notre coing et de quelques fruits à noyau finement acidulés. La tension salivante s'équilibre déjà à merveille avec

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

une dimension lactique enveloppante. Déjà très grand, nul doute que ce prodigieux et profond Landgeflecht Unikat traversera les 3 prochaines décennies avec classe et assurance.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Peter Jakob Kühn - Riesling Landgeflecht Unikat Grand Cru Monopole - 2017



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 2023 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rheingau

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique