

Peter Jakob Kühn - Riesling Doosberg Grand Cru - 2017



Sur ce millésime 2017, tout en fraîcheur et en vibration, le Doosberg, profondément imprégné par le sol, vertical et surtout, d'une incroyable finesse, nous plonge avec brio dans l'univers des Grands Crus d'Oestrich, à la signature minérale absolument unique.

Nous nous situons sur un coteau aux fortes pentes, où les sols de loess sont riches en argiles profondes qui emmagasinent l'eau et permettent aux vignes de bien résister aux étés chauds et secs comme on les connaît ici aussi de plus en plus souvent.

L'orientation des vignes au Sud-Ouest permet au Riesling de mûrir de façon très régulière. Cette colline bénéficie en outre d'une exposition très récurrente aux vents qui descendent de la montagne Taunus, et assainissent l'atmosphère. Autant d'éléments qui font de ce terroir un fleuron du Domaine !

Après une vinification totalement naturelle, sur levures indigènes, ce Grand Cru Doosberg a été élevé en foudres, sur ses lies pendant deux. Après la mise en bouteille, il a ensuite passé 18 mois supplémentaires à se patiner tranquillement dans les caves fraîches du Domaine. Chez les Kühn, on n'hésite pas à laisser le temps au temps, pour que le vin trouve son parfait point d'harmonie.

Aujourd'hui le vin nous enchante par sa subtilité et sa prodigieuse énergie vibratoire. La finesse du premier nez et sa fraîcheur aérienne nous projettent dans un paysage printanier aux contours délicats entre des notes de camomille et de jasmin, des herbes fines, cerfeuil et ail des ours en tête, un zeste de citron jaune, des évocations de petites baies acidulées, entre groseille blanche et framboise, mais aussi une dimension plus minérale et racinaire, sur le panais, le gingembre et la pierre concassée.

En bouche, ce Grand Cru Doosberg est un pur modèle de droiture et de précision. Formidablement juteux, il est gorgé de saveurs pures et toniques de kiwi, d'orange sanguine, de pomelo mais aussi de kiwi et de goyave. La sensation d'énergie qu'il déploie stimule le corps et l'esprit. Que dire de la finale : par son intensité autour d'une minéralité scintillante et franchement saline, par sa persistance hors-norme et son caractère vibrant, elle nous emporte déjà très loin et très haut.

Un Grand Cru d'une rare distinction, qui brillera sur les 20 prochaines années.

Peter Jakob Kühn - Riesling Doosberg Grand Cru - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Frais et subtil : camomille et jasmin, herbes fines, cerfeuil et ail des ours, zeste de citron jaune, petites baies acidulées, entre groseille blanche et framboise, une dimension minérale et racinaire sur le panais, le gingembre et la pierre concassée

Bouche : Jaillissante, incroyablement juteuse, gorgée de saveurs pures et toniques de kiwi, d'orange sanguine, de pomelo mais aussi de kiwi et de goyave. Une finale résolument saline, intense et vibratoire, très longue.

Accords mets-vins : Des langoustines en tempura, des noix de Saint-Jacques rôties, émulsion au poivre Timut et cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

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