

Weingut Clemens Busch - Vom Grauen Schiefer Riesling - 2020



Clemens Busch a voué sa vie de vigneron, depuis plus de 40 ans, à révéler les nuances des différents terroirs qui composent cette véritable mosaïque pédologique qu'est le Marienburg. Il a même poussé le sens du détail jusqu'à accorder la couleur des capsules de ses bouteilles à la nature et la couleur des sols. Dans cette toute nouvelle cuvée qui nous donne déjà une idée de la réussite du millésime 2020 chez Busch, les ardoises grises (« grauen Schiefer ») sont à l'honneur !

Les raisins sont principalement issus de parcelles situées sur les hauts de coteau, au-dessus du Marienburg. Ici, les fameuses ardoises grises sont omniprésentes, imprimant à ce Riesling sec cette minéralité subtile, à la fois fumée et saline. Après une fermentation naturelle sur levures indigènes, le vin est élevé dans les traditionnels foudres mosellans de 1000 litres, pendant 11 mois au total.

Le premier nez séduit par sa délicatesse et la sensation de fraîcheur qui s'en dégage autour du citron vert, des jeunes pousses de coriandre, des fleurs blanches d'arbres fruitiers, des primevères et du trèfle, mais aussi du pamplemousse et du kiwi. On pense même à quelques sorbets aux agrumes ou à la menthe. L'expression du sol apporte de subtiles nuances fumées et salines.

C'est en bouche que se révèle pleinement l'éclat du fruit. On se régale de saveurs de pêche jaune, de coing, d'abricot et de prune verte, mais aussi, dans un registre plus exotique et tonique, de mangue et de fruit de la passion, de mandarine et d'orange sanguine. Le kiwi n'est pas loin non plus. Cette exubérance fruitée est parfaitement canalisée par un noyau minéral tendu et fuselé, qui dépose sur les papilles une touche salée salivante, complétée de quelques épices délicates.

Particulièrement franc, dynamique et excitant, ce Riesling Vom Grauen Schiefer nous donne furieusement envie de nous attabler autour d'un ceviche péruvien, d'un saumon gravlax ou d'un carpaccio de bar aux agrumes et herbes fines. Le rapport prix-plaisir est franchement incroyable !

Weingut Clemens Busch - Vom Grauen Schiefer Riesling - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert

Nez : Tonique, fin et frais : citron vert, jeunes pousses de coriandre, fleurs blanches d'arbres fruitiers, primevères et trèfle, pamplemousse et kiwi. Sorbet au citron, menthe givrée. Nuances fumées et salines.

Bouche : Energie et éclat du fruit, sur la pêche jaune, le coing, l'abricot et la prune verte, la mangue et le fruit de la passion, la mandarine, le kiwi et l'orange sanguine. Une touche salée très salivante.

Accords mets-vins : Un ceviche péruvien, un saumon gravlax ou un carpaccio de bar aux agrumes et herbes fines.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique