

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Kabinett Riesling - 2020



Pour son riesling demi-sec (« Kabinett »), Clemens Busch ne joue pas la carte de la sur-maturité mais celle de l'expression du terroir et de l'équilibre entre les sucres résiduels et les acidités. Il exclut tout raisin botrytisé, cherchant une sorte de pureté originelle dans l'expression du fruit.

Les vignes privilégiées pour l'élaboration de cette cuvée ont été plantées par Clemens en 1989 et 1990. Elles ont largement eu le temps de s'immiscer en profondeur dans ce substrat très caillouteux d'ardoises grises typique du Grand Cru Marienburg, et d'en tirer une tension épicée tout à fait typique. Sur cette cuvée, l'élevage est relativement court, jusqu'au printemps suivant les vendanges, soit environ 6 mois.

Dès le premier nez, il se dégage de ce magnifique Marienburg Kabinett une sensation de grand raffinement et de pureté lumineuse. Passée une première touche minérale, évoquant des éclats de roche scintillants, on entre dans un univers chatoyant, plein de vie et d'ondes positives. La pêche blanche, la poire et la prune jaune se mêlent au lys et au frésia, le cerfeuil anisé et la sauge voisinent avec une nuance mentholée. Vient ensuite une étonnante dimension iodée, évoquant les carapaces de crustacés et le sel, complétée d'une touche de cendres.

Subtil et complexe, ce Kabinett l'est aussi en bouche. A la fois gourmand et porté par une énergie revigorante, il offre un équilibre splendide entre la douceur des sucres résiduels et une acidité juteuse, expressive et stimulante. On se régale de saveurs de poires et de pommes compotées relevées d'une touche pimentée, mais aussi d'ananas et d'abricot, de pêche, de confiture de mirabelles. Les évocations toniques d'agrumes confits, entre pamplemousse, citron vert et clémentine, complètent une symphonie fruitée particulièrement entraînante. L'intensité minérale et la persistance de la finale, parcourue d'un souffle de fraîcheur, finissent de nous séduire.

De la douceur et de l'élan, de l'intensité et de la délicatesse : ce Marienburg Kabinett possède tout ce que l'on aime. C'est un pur régal que l'on associera avec délectation à des œufs en gelée, des crevettes sauce cocktail, mais aussi des ris de veau au caramel d'agrumes, un gorgonzola crémeux, une crêpe Suzette, une salade d'orange aux épices ou une tarte tatin.

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Kabinett Riesling - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante, reflet vert

Nez : Chatoyant, subtil et tonique : éclats de roche, pêche blanche, poire et prune jaune, lys et frésia, cerfeuil anisé et sauge, une nuance mentholée, carapaces de crustacés, sel, cendres froides.
Ananas.

Bouche : Equilibre splendide entre la douceur des sucres résiduels et une acidité juteuse, stimulante. Des saveurs de poires et de pommes compotés relevées d'une touche pimentée, d'ananas et d'abricot, de pêche, de confiture de mirabelles. Agrumes confits.

Accords mets-vins : Des œufs en gelée, des crevettes sauce cocktail, mais aussi des ris de veau au caramel d'agrumes, un gorgonzola crémeux, une crêpe Suzette, une salade d'orange aux épices ou une tarte tatin.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR :
autour de 50 gr/l)

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique