

Peter Jakob Kühn - Riesling Doosberg Grand Cru - 2019



Nous plongeons avec délice grâce à ce Doosberg gourmand, intense et vertical, 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, de plus en plus fréquents.

L'orientation des vignes au Sud-Ouest permet au Riesling de mûrir de façon très régulière. Cette colline bénéficie en outre d'une exposition aux vents qui descendent fréquemment de la montagne Taunus, et assainissent l'atmosphère. Autant d'éléments qui font de ce terroir un fleuron du Domaine ! Sur ce millésime 2019 naturellement concentré, les raisins ont atteint des équilibres frisant la perfection.

Après une vinification totalement naturelle, sur levures indigènes, Peter Bernhard a décidé, comme l'année précédente, de prolonger l'élevage en foudres pendant deux ans. Laisser le temps au temps, pour que le vin trouve dans la fraîcheur des caves du Domaine son parfait point d'harmonie.

Le résultat impressionne par son équilibre souverain et sa grâce aérienne. Le nez se montre incroyablement élégant et lumineux : l'éclat des pierres précieuses semble illuminer un fruit d'une grande pureté, autour d'une poire Comice à parfaite maturité. La sensation de fraîcheur est omniprésente, évoquant des paysages de montagne et des petites fleurs blanches mais aussi, sur une touche plus gourmande, quelques agrumes givrés. Des agrumes qui s'affirment au fil de l'aération, sur des notes de citron, d'orange et de zeste de pamplemousse, complétées de kiwi et d'ananas.

On retrouve en bouche cette fraîcheur insolente, cette énergie juvénile qui fait du bien et dynamise nos sens ! Le jus des fruits blancs ravit chaque papille, les agrumes s'enrichissent d'une dimension poivrée, entre poivre blanc et baie de Sichuan. On salive sur des rappels de mandarine et de fruit de la passion, et de fins amers évoquant cardamome verte et bâton de réglisse. L'imprégnation minérale se montre d'une grande subtilité : la dimension saline accompagne en filigrane les saveurs fruitées sans jamais s'imposer.

Nul doute que la bio-dynamie a su insuffler à ce vin cette énergie, cette pulsion de vie que l'on ressent du début à la fin de la dégustation. La persistance et la vibration interne de la finale sont tout bonnement stupéfiantes. Par sa finesse inspirée et inspirante, ce Grand Cru Doosberg appelle à table chairs et saveurs délicates, autour de la langoustine ou de

la noix de Saint-Jacques, crues ou cuites, ou encore d'une barbue rôtie.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Peter Jakob Kühn - Riesling Doosberg Grand Cru - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Lumineux, aérien : paysages de montagne, eau de source et petites fleurs blanches, poire Comice, éclats de pierre, agrumes givrés, citron, orange et zeste de pamplemousse, complétés de kiwi et d'ananas. Quelques herbes fines.

Bouche : Fraîche, fringante, le jus des fruits blancs ravit chaque papille, les agrumes s'enrichissent de nuances de poivre blanc et de baie de Sichuan. On salive sur des rappels de mandarine, de fruit de la passion, et de fins amers entre cardamome et réglisse

Accords mets-vins : Des chairs et des saveurs délicates, autour de la langoustine ou de la noix de Saint-Jacques, crues ou cuites, ou encore d'une barbue rôtie.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rheingau

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique