

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Rothenpfad Riesling GG - 2020



Historiquement, cette petite zone du Marienburg, qui s'élève au-dessus du viaduc de Pünderich, était considérée comme un des meilleurs si ce n'est le meilleur terroir du coteau. Les sols caillouteux de rhyolithes et d'ardoises rouges donnent au riesling une expression intense et singulière, mêlant de fascinantes notes herbacées avec une myriade d'épices qui semblent avoir été libérées par la roche.

Clemens et Johannes Busch ont la chance d'exploiter sur ce site escarpé du Rothenpfad une très vieille vigne de plus de 80 ans. La qualité et la précision du travail cultural, malgré son extrême difficulté sur ces pentes vertigineuses, ainsi que l'application constante et déjà ancienne des principes de la biodynamie permettent à la plante d'afficher une belle vitalité, même si les rendements sont naturellement limités.

Soulignons, en outre, que l'exposition au Sud-Est de cette parcelle convient parfaitement à la succession de millésimes chauds et solaires que connaît aujourd'hui le vignoble des Terrasses de Moselle : le raisin mûrit plus lentement et régulièrement que sur les terroirs majoritairement exposés plein Sud. Un gage de complexité et d'équilibre.

Le nez est d'une franchise incroyable. Ce vin libère des arômes intenses d'herbes à tisane, parmi lesquelles vous reconnaîtrez la verveine et le tilleul. On en décèle les fleurs et les feuilles séchées. C'est profond. On écarte ensuite les fougères pour découvrir un champ de blés hauts, au cœur de l'été. En reposant le nez sur le verre, vous serez cueilli par des notes de biscuit aux amandes et de pain chaud, mais aussi par une touche tonique de pamplemousse poivré et des nuances de fruits bien mûrs, autour de la poire et de l'abricot.

La bouche est vibrante : bien qu'ample et concentrée en attaque, elle n'en est pas moins nerveuse, parfaitement ciselée. Le jus frais des agrumes occupe l'espace, on pense à la clémentine et à l'orange, vite rejoints par des notes épicées stimulantes de cardamome et de réglisse. Cette entame particulièrement tonique est bien équilibrée par des nuances plus douces de miel. Le milieu de bouche, assez onctueux, plein de saveurs de fruits jaunes, est relancé par de fins amers. On pense alors au noyau de pêche de vigne ou d'abricot. C'est une valse endiablée qui s'engage sur nos papilles ! L'expression saline et épicée du sol allonge la finale à l'infini...

Un grand Riesling d'outre-Rhin qui éclairera un risotto au cumin et au citron confit, des filets de rouget en sauce safranée ou une joue de lotte rôtie et son émulsion au chorizo.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Rothenpfad Riesling GG - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Complexe, évocateur : fleurs d'eau, fougères, herbes à tisane (verveine, tilleul), fleurs séchées, biscuit aux amandes et pain chaud, pamplemousse, poivre, poire et abricot.

Bouche : Ample, concentrée en attaque, mais nerveuse, parfaitement ciselée. Le jus frais des agrumes occupe l'espace, entre clémentine et orange, des notes épicées stimulantes de cardamome et de réglisse. Relance de fins amers sur les noyaux de fruits

Accords mets-vins : Un risotto au cumin et au citron confit, des filets de rouget en sauce safranée ou une joue de lotte rôtie, émulsion au chorizo.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

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