

Peter Jakob Kühn - Riesling Lenchen Grand Cru - 2020



Autre superbe Grand Cru du Domaine, le terroir du Lenchen ne regarde pas le Rhin mais un de ses affluents, le Pfungstbach. Autre particularité du Lenchen, ses sols : les loess assez riches en argiles sont parcourus d'innombrables veines de quartzites rouges, chargées en oxyde de fer. Son ancien nom « Eiserberg », soit la « colline de fer », faisait d'ailleurs clairement référence à cette caractéristique géologique qui donne au vin son identité minérale typique, à la fois verticale, aérienne et très épicée.

Les vieilles vignes, plantées en 1964, descendent en pente douce vers la rivière, bénéficiant d'une excellente exposition au Sud-Ouest qui favorise une maturation régulière du Riesling. En outre, la présence d'argiles, jouant leur rôle de réserve hydrique, et l'enracinement profond des ceps ont permis à cette vigne de ne pas du tout souffrir des pics de chaleur et de la relative sécheresse de l'été. C'est une matière première à l'état sanitaire parfait qui a été récoltée dans la deuxième moitié du mois de septembre.

Elevé désormais pendant deux années en vieux foudres, ce Grand Cru Lenchen se présente aujourd'hui sous un jour à la fois discret, sotto voce et serein, sûr de ses charmes qu'il vous invite à venir découvrir sans vous précipiter. Sa sophistication, son élégance naturelle sont remarquables. On démarre dans un registre aérien de petites fleurs blanches, de pollen, de pensées, de violettes ou de bleuets. De cette atmosphère fraîche et aérienne émane un fruit pur et délicat, autour des pommes Reinette et Granny, de la poire et de la pêche de vigne.

C'est en bouche que le vin projette sa formidable énergie, ce sens du mouvement, de la vitesse même, qui l'anime avec une force insoupçonnée jusqu'alors. Côté fruit, c'est un savant mélange de douceur et d'acidité expressive qui ravit nos papilles. D'un côté le coulis de poire, la prune Reine-Claude bien mûre et le miel, de l'autre le noyau d'abricot, la pomme Granny et l'écorce de mandarine. Le sol imprègne le milieu de bouche d'un élan épicé évoquant la roquette poivrée, le gingembre, la cardamome et la baie de genièvre. L'empreinte minérale semble projeter sur les papilles d'infimes éclats salés de silex, de gypse ou d'ardoise.

La finale est extraordinaire de précision, de droiture et d'énergie piquante. Une très grande bouteille à oublier impérativement quelques années en cave (idéalement 10 ans !) pour mieux l'apprécier sur un tronçon de turbot à l'oseille, un homard à la sauce « Thermidor » ou encore des huîtres gratinées façon Rockefeller. Un des sommets du millésime !

Peter Jakob Kühn - Riesling Lenchen Grand Cru - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron clair

Nez : Pureté et grâce aérienne : un registre aérien de petites fleurs blanches, de pollen, de pensées, de violettes ou de bleuets. Un fruit pur et délicat, autour des pommes Reinette et Granny, de la poire et de la pêche de vigne. Poussière de roche

Bouche : Intense, très active, un savant mélange de douceur et d'acidité expressive. Coulis de poire, prune Reine-Claude, miel, noyau d'abricot, pomme Granny, écorce de mandarine. Un élan épicé de roquette poivrée, gingembre, cardamome et baie de genièvre

Accords mets-vins : Dans 8 ou 10 ans, un tronçon de turbot à l'oseille, un homard à la sauce « Thermidor » ou encore des huîtres gratinées façon Rockefeller. Un tajine de lotte.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rheingau

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique